Vegane Donauwelle mit extra Schokolade

Donauwelle zählt zu meinen absoluten Lieblingskuchen. Umso verwunderlicher, dass ich sie selten backe und bisher noch nicht als klassischen Kuchen auf meinen Blog gepackt habe. In abgespeckter Version nur mit Pudding statt mit Buttercreme gibt es aber schon Donauwellen-Petit-Fours und Donauwellen-Donuts aus dem Ofen.

Schon lange wollte ich auch mal eine vegane Variante ausprobieren. Einmal hatte ich einen Versuch gestartet, der auch super lecker schmeckte, allerdings war die Creme eine Katastrophe und der Kuchen wirklich fern von vorzeigbar.

Gestern habe ich Naschkaters Abwesenheit genutzt und in aller Ruhe einen zweiten Versuch gewagt. Im Marmorteig habe ich einen Großteil frisch gemahlenes Vollkornmehl eingeschmuggelt und dazu noch Schokotröpfchen für die Extraportion Schokolade.

Die Kuvertüre hätte ich mit etwas Fett geschmeidiger machen

sollen, sie ist sehr knackig, was ich zwar mag, was aber das Schneiden ziemlich schwierig macht. Man sollte den Kuchen dann vorher auf jeden Fall ein bisschen früher aus dem Kühlschrank nehmen.

Hinterher dachte ich dann, man könnte auch einen cremigen Kakaopulver-Guss wie bei meinen Mokkatörtchen machen. Damit wäre das Schneiden leichter und der Kuchen genauso schokoladig. Das ist einfach Geschmackssache.

Auf jeden Fall ist die vegane Donauwelle super lecker geworden! Ich liebe ja Marmorkuchen und die Kombi mit säuerlichen Kirschen, vanilliger „Butter“creme und Schokolade ist einfach fantastisch. Perfekt für einen sonntäglichen Kaffee-Festschmaus. =)

Für 1 Form von ca. 20 cm Durchmesser:

TEIG:

150 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
90 g Mehl
3 TL Backpulver
120 g Margarine
120 g Zucker
150 ml + 30 ml Sojadrink
10 g Kakaopulver
50 g Schokotröpfchen
250 g Sauerkirschen, gut abgetropft

CREME:

400 ml Sojadrink *
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Päckchen Vanillezucker
30 g Zucker
100 g vegane Butter

DECKEL:

150 g Kuvertüre **
Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben)

* Soja eignet sich am besten. Mit anderen Pflanzendrinks wird

der Pudding eventuell nicht fest genug.
** Wer keinen knackigen Schokodeckel mag, nimmt besser 120 g Kuvertüre + 2 EL Margarine/Kokosöl/Öl

TEIG:
Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen. Margarine und Zucker cremig rühren, dann das Mehl und den Sojadrink nach und nach unterrühren.
Circa die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Die zweite Hälfte mit dem Kakaopulver, den Schokotröpfchen und den 30 ml Sojadrink verrühren und ebenfalls in die Form geben. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und etwas hineindrücken. Den Kuchen ca. 45-60 Minuten backen. Nach einer Dreiviertelstunde die Stäbchenprobe machen (an einer Stelle ohne Kirschen).
Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen.
CREME:
Während der Kuchen backt, die Creme zubereiten. Aus Sojadrink, Zucker, Puddingpulver und Sojadrink nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und sofort in eine flache Schale geben und Frischhaltefolie darauflegen, damit sich keine Haut bildet. Die vegane Butter in Würfel schneiden und zimmerwarm werden lassen.
Sobald der Pudding abgekühlt ist, die warme „Butter“ mit dem Rührgerät unterrühren. Den Rand der Springform wieder um den Kuchen legen (falls sie nicht hoch genug ist, mit Alufolie oder Pappe + Backpapier nach oben anbauen) und die Creme auf dem Teig verteilen (nach Belieben etwas Creme aufheben für die Deko).
DECKEL:
Die Kuvertüre (+Fett) zerlassen und auf die Creme geben. Glatt streichen und nach Belieben beim Festwerden mit der Gabel ein Wellenmuster ziehen. (Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Röschen auf die Schokolade spritzen, sobald diese fest ist.) Den Kuchen eine Weile im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Belieben die Donauwelle mit etwas Kakaopulver bestäuben und Stück für Stück genießen.

Ich hoffe, ihr genießt einen ebenso sonnigen und

frühlingshaften Sonntag – am besten mit einem guten Stück Kuchen und einem Kaffee!
Lasst es euch gut gehen.
Eure Judith

Sauerkirsch-Tarte nach Oma Leonie

Nachdem wir letztes Wochenende auf einer Hochzeit im schönen Rheingau waren und uns dort durch die Kuchen von anderen Bäckern gefuttert haben, war es gestern mal wieder Zeit, selbst etwas zu backen.

Bei dieser Hitze bin ich ja nicht besonders scharf drauf, den Ofen anzuwerfen, aber ich nutzte ruhige Abendstunden, in denen

Naschkater auf Tour war, um den Boden für diese köstliche Sauerkirsch-Tarte zu backen. Danach riss ich gleich mal alle Fenster auf und ließ die kühle Abendluft herein. Bei uns weht abends meist ein schöner Wind aus Osten und trägt die Schwarzwaldluft in die Stadt.

Die Sauerkirsch-Tarte habe ich als Himbeer-Tarte bei meiner

liebsten Freiburgerin gegessen. Sie hat sie dieses Jahr schon zwei Mal gebacken, allerdings mit Himbeeren. Dann ist die Tarte ein bisschen säuerlicher, was ich persönlich super gerne mag. Allerdings hatte ich gestern bei der Hitze keine Lust, mit Kühlakkus und Tiefkühltasche einkaufen zu gehen. Das ursprüngliche Rezept von Oma Leonie geht aber offenbar sowohl mit Sauerkirschen als auch mit Himbeeren.

Dieses Mal habe ich tatsächlich mal wieder nicht-vegan gebacken! An dieser Stelle liebe Grüße an Naschkatzen-Papa, den das sicher sehr freuen wird. Es gibt also einen Butter-Mürbeteig und Frischkäse von der Kuh.
Der Agavendicksaft und der Zitronenabrieb sind auf meinem Mist gewachsen und kommen im Originalrezept nicht vor…ein bisschen künstlerische Freiheit muss ja sein. =)

Für 1 Tarteform mit 27 cm Durchmesser:

Boden:
200 g Dinkelmehl 630
80 g Zucker
120 g kalte Butter, gewürfelt
(1-2 EL Wasser)
Belag:
300 g Frischkäse
50 g Agavendicksaft
[oder 100-150 g Puderzucker]
Etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 großes Glas Sauerkirschen, gut abgetropft
(Saft auffangen!)
[oder 2 Packungen TK-Himbeeren]
1 Päckchen roter Tortenguss

Boden:
Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell ein wenig Wasser zufügen.
Den Teig in die leicht gefettete Tarte-Form drücken und einen kleinen Rand hochziehen. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden. Den Teig mit einer Gabel einstechen und kühlen.
Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Boden ca. 15 Minuten backen, bis er leicht goldbraun ist.
Belag:
Frischkäse, Süße und Zitronenabrieb verrühren. Den Tortenguss mit dem Kirschsaft anrühren, aufkochen und dann abkühlen lassen, dabei regelmäßig rühren.
Den Boden in der Form vollständig abkühlen lassen, dann die Frischkäsecreme darauf verteilen, die Kirschen darauf setzen und mit einer dünnen Schicht Guss überziehen. Am besten im Kühlschrank fest werden lassen und dann leicht gekühlt genießen.

Die Tarte ist perfekt für heiße Sommertage, wenn sie leicht

kühl genossen wird. Wer Himbeeren nimmt, hat noch eine angehme Säure, die schön frisch schmeckt.

Ich wünsche euch ein fabelhaftes und genussvolles Wochenende! Genießt die Sonne und macht es euch schön!
Eure Judith

Bienenstich Schwarzwälder Art

Letzt es Wochenende habe ich seit langen mal wieder eine Torte gebacken. Nachdem ich am Freitag alle geplanten Sachen von meiner To-Do-Liste abgearbeitet hatte, konnte ich nach Herzenslust Zeit in der Küche verbringen.

Da ich mal wieder Lust auf Hefeteig hatte und noch nie Bienenstich gebacken habe, war die Wahl schnell getroffen.

Allerdings hatte ich auch Lust auf Schokolade – also kreuzte ich im Endeffekt zwei bekannte Torten und kreierte einen Bienenstich Schwarzwälder Art mit Schokosahne und Kirschen, allerdings ohne Alkohol, weil ich die Kombination von Sahnetorte und Alkohol nicht mag. Wer das nicht missen möchte, kann die Böden natürlich mit einem Tropfen seiner Wahl und in beliebiger Menge tränken – sofern keine Naschkatzenkinder mitessen. =)

Für meine Torte habe ich die kleine Springform genommen. Wer

mehr als einen 2-Personen-Haushalt verwöhnen will, kann die Mengen einfach doppelt nehmen und eine normale Springform verwenden.

Für 1 kleine Springform von 20 cm Durchmesser:

Teig:

250 g Mehl
20 g Hefe (oder ½ Beutel Trockenhefe)
125 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
70 g Butter
1 Prise Salz

Belag:

25 g Butter, zerlassen
25 g Zucker
100 g Mandeln, gehobelt

Füllung:

200 ml Sahne
70 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre
1 Tütchen Sahnesteif
150 g Sauerkirschen, gut abgetropft

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln, 1 Prise Zucker zufügen und in der Mulde mit der Hälfte der Milch verrühren. Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Dann die Butter, den übrigen Zucker, die restliche Milch und 1 Prise Salz dazugeben und alles verkneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Füllung:

In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und in der Sahne sanft erhitzen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Sahne abkühlen lassen und am besten vor dem Aufschlagen eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Kuchen:

Die Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Den Teig in die Form drücken und noch einmal 10 Minuten ruhen/gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Belag:

Butter, Zucker und Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und alles aufkocht. Dann die Mandeln zufügen und alles vermischen. Die Masse auf den fertigen Teig geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und oben goldbraun ist.

Den Kuchen eine Weile in der Form abkühlen lassen. Sollte der Belag etwas an der Form festhängen, mit einem kleinen Messer vorsichtig um den Kuchen herum fahren und die Mandelmasse vom Rand lösen.

Später den Kuchen aus der Form nehmen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen (geht im Winter auf der Terrasse/dem Balkon ganz schnell).

Füllung:

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben. Den Kuchen waagrecht halbieren (den Teig nach Belieben mit Alkohol tränken) und auf die untere Hälfte am äußeren Rand Rosetten oder Tupfen spritzen, dann einen Kreis Sahne daneben spritzen. Neben diesem Kreis eine Reihe Kirschen setzen und mittiger neben den Kirschen noch einmal einen Sahnekreis spritzen. Einen zweiten Kreis Kirschen daneben setzen. Etwaige Lücken mit Sahne füllen und auch über den Kirschkreisen noch Sahnekreise zufügen. Nach Belieben auf die Mandelmasse einige Sahnetupfer setzen und Kirschen hineindrücken. Wenn die Sahne aufgebraucht ist, die zweite Teighälfte aufsetzen und leicht andrücken.

Die Torte am besten eine Weile in den Kühlschrank stellen und

15 Minuten vor dem Servieren herausholen, damit sie nicht ganz kalt ist.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Kleine Donauwellen (vegan, glutenfrei & ohne Kristallzucker)

Nach vielen ruhigen Wochen auf dem Blog melde ich mich zurück! Vor Weihnachten war unglaublich viel los, dazu wurde ich zwei Mal krank und startete an Weihnachten noch ziemlich verschnupft

meine Reise nach Indien.
Die Ayurvedakur in Kerala, Südwestindien, war eine unglaublich tolle Erfahrung. Mein kleines Resort befand sich direkt am Meer, das Personal war ein Traum und alles war sehr familiär. Man wurde rundum verwöhnt, mit Massagen, Sonne, Fürsorge, gutem Essen…

Ich hoffe, ihr habt das neue Jahr ähnlich gut und entspannt begonnen und wünsche euch nur das Beste und ganz viele genussvolle Momente!

Leider war die Rückkehr nach 16 Tagen im kleinen Paradies echt bitter. Ich bin ja gar kein Wintermensch und hätte einfach noch bleiben können. Aber ich habe mir vorgenommen, nun öfter

im Winter in die Sonne abzuhauen.
Den arbeitsreichen, kalten Alltag versüße ich mir jetzt erstmal mit Kuchen. In Indien gab es als Dessert immer nur frischen Obstsalat (den ich sehr vermissen werde – allein die reife, süße Ananas!!), da träumten wir doch hin und wieder von Schokokuchen oder Pudding…

Deshalb gibt es heute einen meiner Lieblingskuchen, den ich trotzdem noch nicht gebloggt habe! Die Variante ist vegan, zuckerfrei (ich wollte schon lange mal Birkenzucker ausprobieren) und glutenfrei (dito für glutenfreies Mehl). Zudem finde ich Buttercreme immer sehr fettig, also habe ich einfach nur Pudding genommen, der dank Sahnearoma sehr sahnig schmeckt.

Trotz all dieser „Einschränkungen“ schmeckt der Kuchen fantastisch und man merkt überhaupt nicht, dass er vegan etc. ist! Der Teig ist wunderbar fluffig, der Pudding cremig und die Mandeln geben den Törtchen eine knackige, besondere Note.
Man kann den Kuchen aber auch mit „normalem“ Mehl und Zucker backen. =)

Für ca. 8 Törtchen:

125 g vegane Margarine (Zimmertemperatur)

150 g Birkenzucker

1 Prise Salz
1/2 Tütchen Backpulver
150 g glutenfreie Mehlmischung
150 ml Reis- oder Hafermilch
2 EL Kakao
1 Glas Schattenmorellen*, abgetropft

1 Tüte Puddingpulver (Sahne Geschmack)
3 EL Birkenzucker
500 ml Hafermilch

150 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre
1–2 Handvoll gehobelte Mandeln, geröstet

* Die Kirschen sind natürlich gezuckert. Wenn man Kristallzucker völlig vermeiden möchte, sollte man frische oder tiefgekühlte Kirschen nehmen. Bei der Schokolade muss man ebenfalls schauen, wenn man Zucker strikt vermeiden will.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Einen Backrahmen von ca. 30×30 cm mit Backpapier auslegen.
Die Margarine mit dem Birkenzucker schaumig rühren, dann das mit Backpulver vermischte Mehl und das Salz zufügen und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte davon in die Form geben und glatt streichen. Den Kakao in den übrigen Teig rühren und den dunklen Teig auf dem hellen verteilen. Mit einer Gabel Kreise ziehen, sodass die Teige sich leicht vermischen und ein Marmormuster entsteht. Die Oberfläche glatt streichen und die Kirschen darauf verteilen.
Den Kuchen ca. 30 Minuten backen, vollständig auskühlen lassen und dann in gleichmäßige Quadrate schneiden.

In der Zwischenzeit den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen (im Winter geht das richtig schnell auf dem Balkon oder dem Fensterbrett). Entweder direkt nach dem Kochen eine Folie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet, oder die Haut danach vom Pudding entfernen.
Den kalten Pudding glatt rühren.

Die Kuvertüre/Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Hälfte der abgekühlten Kuchenquadrate mit etwas Pudding bestreichen und jeweils ein weiteres Stück darauf setzen. Das obere Stück ebenfalls mit Pudding bestreichen und dann Schokolade darüber geben und verteilen. Die Schokolade darf gerne an den Seiten dekorativ herunter laufen.
Einige geröstete Mandelblättchen auf die Törtchen streuen und alles im Kühlschrank fest werden lassen.

Als nächstes werde ich hier vermutlich einen „indischen Salat“ bloggen, einen Rohkostsalat, den es in Indien immer mittags gab und der durch eine besondere Zutat zu unserem täglichen

Highlight wurde.

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Kirschenplotzer nach Omas Rezept

Der „Kerscheplotzer“, wie er bei uns in der Pfalz heißt, ist zur Kirschenzeit aus den Bäckereien und Cafés nicht wegzudenken. Woanders heißt der Kuchen Kirschenmichel oder auch einfach saftiger Kirschkuchen. Das Besondere ist, dass er ohne Mehl gebacken wird. Stattdessen verwendet man altbackene Brötchen, trockenes Brot oder auch Zwieback.

Dieses Rezept ist eine leichte Abwandlung des Rezepts, das ich im Heft meiner Oma gefunden habe. Ich kann mich zwar nicht erinnern, dass ich diesen Kuchen mal mit ihr gebacken habe, oder dass sie ihn überhaupt zu meinen Lebzeiten mal gebacken hat, aber was könnte besser schmecken als ein altbewährtes Rezept aus Omas Sammlung?

In Omas Rezept steht nur Zwieback. Ich hatte noch Brotreste und Brötchen da und habe eine Mischung aus allen dreien genommen. Das kann jeder nach Geschmack machen, denke ich.

Da meine Backwaren noch recht frisch waren, habe ich alles klein gewürfelt (etwa wie große Croutons) und habe es über Nacht offen stehen und trocknen lassen.

Die Kirschen werden traditionell nicht entsteint! Der Kuchen würde stark durchsaften und das wäre nicht wünschenswert. Außerdem gehört das Kerneabknabbern und -ausspucken (bitte nicht zum Tischnachbarn) einfach zum Genuss des „Plotzers“ dazu.
Naschkater hatte seine Hilfe beim Backen angeboten und war erst etwas verstört, dass er die Früchte nur entstielen und nicht entsteinen sollte. Aber spätestens bei der Qualitätskontrolle des Ergebnisses war der Schreck vergessen.

Traditionell kommt wohl auch eher Kirschwasser in den Teig, aber Oma nahm zum Backen gerne Rum und auch ich mag den Zuckerrohrschnaps lieber als klare Obstbrände.

Für 1 Springform von mindestens 24, besser 26 cm Durchmesser:

2 altbackene Brötchen (= 150 g)
1 dicke Scheibe altbackenes Brot (=50 g)
50 g Zwieback
500 ml lauwarme Milch
120 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
2 kleine Gläschen (2–4 EL) Rum
5 Eier, getrennt
60 g gemahlene Mandeln (oder Nüsse)
Ca. 1 kg Kirschen

Die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen. Die Kirschen waschen, entstielen und trocknen.
Die warme Milch über die trockenen Brot-/Brötchen-/Zwiebackstücke gießen und ein paar Minuten weichen lassen. Die Butter mit den zwei Zuckersorten und den Eigelben schaumig rühren. Den Rum, die Mandeln und den Zimt zufügen, dann das Brot leicht ausdrücken und dazugeben. Alles verrühren. Dann die Kirschen und den Eischnee vorsichtig unterheben.
Die Springform einfetten (bis zum oberen Rand) und den Teig hineinfüllen.
Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C mindestens 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen, ob der Kuchen gut ist. In der Form abkühlen lassen, erst lauwarm oder kalt aus der Form lösen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Habt ihr schon mit Kirschen gebacken? Oder vielleicht sogar eigene im Garten? Ich erinnere mich, dass ich mit meiner anderen Oma als Kind immer zum Friedhof spaziert bin und dass

dort ein Kirschbaum mit einer Bank darunter stand. Da habe ich immer Kirschen gepflückt und genüsslich gefuttert, während Oma in Ruhe in der Sonne saß oder mit Bekannten Dorfklatsch austauschte. Welche Erinnerungen habt ihr an die Kirschenzeit?

Habt ein genussreiches Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Naschkatze