

## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 09.06.2023

Sommerliche Donauwelle mit Himbeeren

Für 16-20 Stücke

### Zutaten:

#### Für den Rührteig:

250 g Butter, zimmerwarm  
175 g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
5 Eier (Größe M)  
12 EL Milch  
375 g Mehl (Type 405)  
3 gestr. TL Backpulver  
20 g Backkakao  
500 g frische Himbeeren

#### Für die Mascarpone-Sahne:

500 g Quark  
500 g Mascarpone  
100 g Zucker  
250 ml Schlagsahne  
1 Pck. Sahnefestiger

#### Für die Schokoladenhaube:

200 g weiße Kuvertüre  
50 g Kokosfett  
50 ml Schlagsahne

#### Für die Dekoration:

50g Pistazien, gehackt  
frische Himbeeren nach Belieben

#### Außerdem:

1 Backblech  
1 Bogen Backpapier  
1 Backrahmen (30cm x 25cm)  
Butter zum Fetten

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, den Backrahmen auf das Backpapier stellen und den Rand des Backrahmens einfetten.
2. **Für den Rührteig** zimmerwarme Butter, Vanillezucker, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Eier einzeln unter das schaumige Butter-Zucker-Gemisch rühren. 6 EL Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.
3. Eine Hälfte des Rührteiges gleichmäßig im Backrahmen verstreichen.
4. In die andere Hälfte des Rührteigs Backkakao und die restliche Milch (6 EL) rühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig gleichmäßig streichen.
5. Die frischen Himbeeren waschen, abtropfen lassen, gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.
6. Rührkuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.



Danach auskühlen lassen.

7. **Für die Mascarpone-Sahne** Quark, Mascarpone und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine cremig rühren. Schlagsahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Sahne vorsichtig unter die Quark-Mascarpone-Creme heben und auf dem ausgekühlten Kuchenboden gleichmäßig verstreichen. Kuchen ca. 2 Stunden kaltstellen.

8. **Für die Schokoladenhaube weiße** Kuvertüre grob hacken und mit Kokosfett und Sahne in einer Schüssel auf dem Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kurz abkühlen lassen, dann mit Hilfe eines Teigschabers oder einer (Winkel)palette und auf der Creme verteilen. Kuvertüre aushärten lassen.

9. Backrahmen von der Donauwelle lösen. Donauwelle vom Backpapier lösen und auf eine Platte setzen.

10. Zum Schluss die sommerliche Donauwelle mit gehackten Pistazien und frischen Himbeeren dekorieren.