

Hier und heute



Erdbeer-Donauwelle

Theresa Knipschild backt ihre Donauwelle mit frischen Erdbeeren. Die übliche Buttercreme ersetzt sie durch leichte Quark-Sahne-Creme. Köstlich!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ein Backblech

Zutaten für den hellen Teig

- 200 g neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 250 ml Milch
- 3 Prisen Salz
- 400 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 3 TL Backpulver

Zutaten für den dunklen Teig

- 50 g Backkakao
- 100 ml Milch

Zubereitung

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für den Teig Eier und Zucker mit der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Danach Öl und Milch zugeben und kurz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz in der Masse verrühren, bis ein Teig entsteht. Etwa die Hälfte des Teigs aufs Blech geben und mit einer Palette glattstreichen. Den restlichen Teig mit Backkakaopulver sowie Milch verrühren und ebenfalls aufs Backblech streichen. Nun die Teige mit einer Gabel oder einem Zahnstocher vermischen, so dass ein Marmormuster entsteht. Etwa 40 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, Temperatur reduzieren. Mit Hilfe einer Stäbchenprobe überprüfen, ob der Kuchen gar ist. Den Kuchen komplett auskühlen lassen.

Zutaten für die Cremeschicht

- 500 Magerquark
- 400 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnestandmittel
- 90 g Zucker
- ca. 300 g Erdbeeren
- Mark einer ½ Vanilleschote oder etwas Vanillearoma
- ca. 200 g Schokoladenraspeln (z. B. Zartbitter)

Zubereitung

Erdbeeren waschen, Grün entfernen und Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Zucker mit Sahnestandmittel mischen. Sahne steif schlagen und die Zuckermischung einrieseln lassen. Quark mit Vanillemark glattrühren und Sahne unterheben. Danach vorsichtig die Erdbeeren untermischen. Die Creme ggf. mit etwas mehr Zucker oder Vanille abschmecken. Den erkalteten Kuchenboden vom Backpapier lösen und die Creme aufstreichen. Mindestens eine Stunde kaltstellen. Mit Schokoladenraspeln bestreuen und dann portionieren.