Donauwellen-Rolle

Das Rezept von der Donauwellen-Rolle schmeckt mindestens genauso gut wie der Donauwellen-Klassiker. Allein der Anblick macht Lust auf mehr.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eiweiß
75 g	Zucker
5 Stk.	Eigelbe
15 g	Zucker
75 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 Messerspitze	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Creme

25 g	Vanillepuddingpulver
30 g	Zucker
250 ml	Milch
125 g	Butter (Zimmertemperatur!)

Zum Belegen

250 g	Kirschen (oder nach Belieben)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Kuchenglasur
Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Schokoladenraspeln
Nach Belieben	Kirschen

Zubereitung

1. Für die **Donauwellen-Rolle** zuerst die Creme herstellen. Dazu aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Diesen direkt nach dem Kochen mit etwas Klarsichtfolie direkt auf der Pudding-Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

2. Dann für die Biskuitrolle zuerst die Eiweiße, mit dem Salz fast steif schlagen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun die 75 g Zucker einrieseln lassen und so lange weiter rühren, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.

4. Danach die Eigelbe mit den 15 g Zucker schaumig rühren.

5. Jetzt die Eigelb-Masse zu der Eiweiß-Masse geben.

6. Als nächstes das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver durch ein Sieb hinzufügen, und mit einem Kochlöffel oder Spatel unterheben.

7. Den Teig anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 34 x 30 cm) geben, glatt streichen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.

8. In der Zwischenzeit ein sauberes Geschirrtuch auf einer Arbeitsplatte ausbreiten und gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen.

9. Dann den Biskuitboden aus dem Ofen holen, auf das Geschirrtuch stürzen und vorsichtig das Backpapier nach und nach abziehen. Anmerkung: Sollte sich das Backpapier sehr schlecht von dem Teigboden lösen, einfach mit einem feuchten Tuch über das Backpapier wischen.

10. Nun den Biskuitboden locker aufrollen und auskühlen lassen.

11. Derweil die Kirschen über einem Sieb abtropfen lassen. Anmerkung: Frische Kirschen bitte waschen, entsteinen und ebenfalls abtropfen lassen.

12. Danach die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.

13. Als nächstes den abgekühlten Pudding ebenfalls einmal kurz mit dem Handrührgerät aufschlagen.

14. Nun unter Rühren den Vanillepudding nach und nach (Esslöffelweise) unter die Butter rühren.

15. Dann die Biskuitrolle ausrollen und mit der Buttercreme gleichmäßig bestreichen.

16. Danach die Kirschen am Rand der Biskuitrolle, der Länge nach und eng aneinander auslegen. Eventuell ein paar Kirschen für die spätere Dekoration zurückhalten.

17. Jetzt die Rolle eng und vorsichtig wieder aufrollen und für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

18. Als nächstes die Kuchenglasur nach Packungsanleitung zum Schmelzen bringen und nach Belieben über die Biskuitrolle gießen. Danach die Glasur sofort mit Schokoraspeln bestreuen und hinterher trocknen lassen.

19. Dann nach Belieben Schlagobers steif schlagen und die Rolle mit Tupfen verzieren.

20. Letztendlich den fertigen Kuchen mit ein paar Kirschen dekorieren.

Tipp

Sollte sich die Donauwellen-Rolle schlecht schneiden lassen, einfach das Messer kurz in heißem Wasser erwärmen.