

**Rezepte zur Sendung vom 02. Oktober 2014**
Klassische Rührkuchen**Marmorkuchen****(Rezept für 1 Marmorkuchenform mit 1 l Inhalt
oder 2 kleinere Formen mit ca. 500 ml Inhalt)**

- 120 g Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln), gemahlen
- 120 g Weizenmehl, Type 405
- 80 g weiße Kuvertüre
- 80 g dunkle Kuvertüre (70% Kakao)
- 1 Vanilleschote
- 160 g Butter, aufgeteilt in 2 x 80 g
- 160 g Eigelb (ca. 8 Eigelbe), aufgeteilt in 2 x 80 g
- 160 g Eiweiß (ca. 4 Eiweiß), aufgeteilt in 2 x 80 g
- 4 g Salz, aufgeteilt in 2 x 2 g
- 150 g Zucker, aufgeteilt 70 g und 80 g
- etwas Butter und Mehl zum Ausfetten der Form
- etwas Puderzucker

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Tipp: Die gemahlene Nüsse zuerst rösten, dafür die gemahlene Nüsse auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen kurz rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Für die helle Masse die (erkalteten) Nüsse mit dem Mehl vermischen. Dann diese Mischung halbieren und in 2 Schüsseln bereitstellen. Helle und dunkle Kuvertüre separat über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen. Für die helle Masse 80 g Butter in einem Topf schmelzen. 80 g Eigelbe mit der Hälfte vom Vanillemark in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab kurz aufschlagen, dann die heiße Butter langsam mit Hilfe eines Pürierstabs einlaufen lassen, anschließend die flüssige helle Kuvertüre unter Mixen einlaufen lassen. Die Masse mit dem Pürierstab ca. 1 Minute mixen, bis sich alles homogen verbunden hat. 80 g Eiweiß mit 2 g Salz zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 70 g Zucker unterrühren. Den Eischnee mit einem Küchenspachtel (Gummischaber) unterheben. Eine Hälfte der Nuss-Mehl-Mischung ebenfalls unterheben. Die Marmorkuchenform (Gugelhupfform oder Springform mit Rohrboden) mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Die helle Masse in die vorbereitete Form einfüllen. Für die dunkle Masse 80 g Butter in einem Topf aufkochen. 80 g Eigelbe mit der Hälfte vom Vanillemark in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab kurz aufschlagen, dann die heiße Butter langsam mit Hilfe eines Pürierstabs einlaufen lassen, anschließend die flüssige dunkle Kuvertüre unter Mixen einlaufen lassen. Die Masse mit dem Pürierstab ca. 1 Minute mixen, bis sich alles homogen verbunden hat. 80 g Eiweiß mit 2 g Salz zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 80 g Zucker unterrühren. Den Eischnee mit einem Küchenspachtel (Gummischaber) unterheben. Restliche Nuss-Mehl-Mischung ebenfalls unterheben. Diese dunkle Masse auf die helle Masse in der Kuchenform geben. Mit einer Gabel spiralförmig leicht durch die beiden Masse ziehen, damit diese sich verbinden. Den Kuchen im auf 210 Grad Ober- und Unterhitze (am besten mit Backstein) vorgeheizten Ofen geben. Dann sofort die Hitze auf 190 Grad herunterdrehen. Den Kuchen ca. 45 Minuten (bei 2 kleinen Formen ca. 35 Minuten) backen. Mit der Messerprobe kann man prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Dazu ein Messer tief in den Kuchen stecken und wieder herausziehen. Wenn keine Teigreste am Messer kleben, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen leicht abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Donauwelle

Für den Teig

- 120 g Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln), gemahlen
- 120 g Weizenmehl, Type 405
- 80 g weiße Kuvertüre
- 80 g dunkle Kuvertüre (70% Kakao)
- 1 Vanilleschote
- 160 g Butter, aufgeteilt in 2 x 80 g
- 160 g Eigelb (ca. 8 Eigelbe), aufgeteilt in 2 x 80 g
- 160 g Eiweiß (ca. 4 Eiweiß), aufgeteilt in 2 x 80 g
- 4 g Salz, aufgeteilt in 2 x 2 g
- 150 g Zucker, aufgeteilt 70 g und 80 g
- Etwas Butter und Mehl zum Ausfetten der Form
- 200 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft



Für die Creme

- 200 g Sahne
- 3 g Blattgelatine
- 1/2 Vanilleschote
- 30 g Puddingpulver (Vanille)
- 300 g Milch (aufgeteilt in 50g und 250 g)
- 1 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Kakaopulver

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Tipp: Die gemahlene Nüsse zuerst rösten, dafür die gemahlene Nüsse auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen kurz rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Für die helle Teigmasse Nüsse mit dem Mehl vermischen. Dann diese Mischung halbieren und in 2 Schüsseln bereitstellen. Helle und dunkle Kuvertüre separat über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark austreichen. Für die helle Masse 80 g Butter in einem Topf aufkochen. 80 g Eigelbe mit der Hälfte vom Vanillemark in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab kurz aufschlagen, dann die heiße Butter langsam mit Hilfe eines Pürierstabs einlaufen lassen, anschließend die flüssige helle Kuvertüre unter Mixen einlaufen lassen. Die Masse mit dem Pürierstab ca. 1 Minute mixen, bis sich alles homogen verbunden hat.

80 g Eiweiß mit 2 g Salz zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 70 g Zucker unterrühren. Den Eischnee mit einem Küchenspachtel (Gummischaber) unterheben. Eine Hälfte der Nuss-Mehl-Mischung ebenfalls unterheben.

Für die dunkle Masse 80 g Butter in einem Topf aufkochen. 80 g Eigelbe mit der Hälfte vom Vanillemark in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab kurz aufschlagen, dann die heiße Butter langsam mit Hilfe eines Pürierstabs einlaufen lassen, anschließend die flüssige dunkle Kuvertüre unter Mixen einlaufen lassen. Die Masse mit dem Pürierstab ca. 1 Minute mixen, bis sich alles homogen verbunden hat.

80 g Eiweiß mit 2 g Salz zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 80 g Zucker unterrühren. Den Eischnee mit einem Küchenspachtel (Gummischaber) unterheben. Restliche Nuss-Mehl-Mischung ebenfalls unterheben.

Ein Backblech mit hohem Rand mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben oder das Blech mit einem Backpapier auslegen.

Zunächst die helle Masse auf das Blech streichen, dann die dunkle Masse darauf geben und komplett verstreichen. Dann die abgetropften Sauerkirschen darauf streuen.

Die Masse im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Für die Creme die Sahne in das Gefrierfach geben (für ca. 15 Minuten).

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Puddingpulver mit 50 g Milch und dem Eigelb gut vermischen. 250 g Milch mit Zucker, dem Vanillemark und Salz unter Rühren aufkochen. Unter die kochende Milch das angerührte Puddingpulver rühren, die Masse gut aufkochen und abbinden. Dann vom Herd ziehen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die heiße Creme einrühren. Dann die Creme in eine Rührschüssel umfüllen mit der Küchenmaschine auf kleinster Stufe kalt rühren (auf ca. 25 Grad).

Die Sahne aus dem Gefrierfach nehmen und halbsteif aufschlagen. Zunächst 1/3 der Sahne mit einem Küchenspatel unter die Creme heben (dies nennt man angleichen), dann die restliche Sahne vorsichtig unterheben.

Den gebackenen, erkalteten Boden aus der Form heben und die Creme aufstreichen. Im Kühlschrank ca. 60 Minuten die Creme fest werden lassen. Danach den Kuchen mit Kakaopulver bestreuen, in die gewünschte Stückgröße teilen und servieren.