

Kuchenrezept mit Eierlikör "Verpoorten-Donauwelle"

Zutaten

Kuchenrezept für ein Backblech,
ausreichend für ca. 6 Personen:

Rührteig der Donauwelle:

250 g weiche Margarine
200 g Zucker
2 Pkg Vanillinzucker
1 Prise Salz
5 Eier
380 g Weizenmehl
3 bis 4 EL Kakaopulver (oder auch mehr, ganz nach Geschmack)
3 TL Backpulver
1 EL Milch

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)

Buttercreme der Donauwelle (mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinert):

2 Pkg Vanille-Puddingpulver
800 ml Milch
3 EL Zucker
1 Pkg Vanillinzucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Butter
50 g Puderzucker (gesiebt)

Guss der Donauwelle:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
ein gutes halbes Päckchen weiße Gelatine
etwas Zartbitterschokolade zum Verzieren

Zubereitung

Zuerst solltet ihr den Pudding für die Buttercreme der Donauwelle herstellen. Da der Pudding und die Butter, um zur Buttercreme zu werden, die gleiche Temperatur haben sollten, kann man den Pudding sehr gut schon am Tag vorher kochen. Also zwei Päckchen Vanillepuddingpulver mit Zucker, Vanillinzucker und einem Teil der Milch verrühren, die restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Anschließend sofort den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben, gründlich verrühren, in eine Schüssel füllen. Dann mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet und erkalten lassen.

Den Backofen auf 170 bis 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, ein Backblech einfetten und die Kirschen abtropfen lassen. Nun den Rührteig der Donauwelle herstellen. Dazu die Margarine mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach einzeln dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teiges auf



[Link zum Rezept: Kuchenrezept mit Eierlikör "Verpoorten-Donauwelle"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kuchenrezept mit Eierlikör "Verpoorten-Donauwelle"

das Backblech streichen. Unter die andere Hälfte die Milch und das Kakaopulver rühren. Danach den dunkleren Teig auf dem hellen Teig verstreichen und die gut abgetropften Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Das dann 35 bis 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen herausnehmen und abkühlen lassen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, könnt ihr die Buttercreme der Donauwelle machen. Die Butter schlage ich in einer Küchenmaschine zusammen mit dem Puderzucker richtig schaumig-weiß auf. Danach stelle ich die Küchenmaschine auf einen langsamen Rührgang ein. Den Pudding schlage ich noch mal gründlich mit einem Schneebesen durch, so dass ich ihn dann langsam und löffelweise unter die Butter rühren kann. Am Ende habt ihr dann eine weiche, fluffige Creme. Diese Creme wird dann auf dem Kuchen verstrichen. Danach den Kuchen für einige Stunden kühl stellen, bis die Buttercreme festgeworden ist.

Ist die Buttercreme ausreichend fest, kann die Gelatine nach Packungsanweisung aufgelöst und unter den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gerührt werden. Da dieser dann recht schnell anfängt zu gelieren, sollte er schnell auf dem Kuchen verteilt werden. Danach kann die Donauwelle mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit etwas flüssiger Zartbitterschokolade verziert werden.

Leser-Tipp

Wer den dunklen Teig der Donauwelle noch schokoladiger möchte, gibt einfach mehr Kakaopulver in den Teig. Dann sollte aber auch etwas mehr Milch hinzugeben werden, damit der Teig streichfähig und nicht zu trocken wird.

[Link zum Rezept: Kuchenrezept mit Eierlikör "Verpoorten-Donauwelle"](#)