

Himbeerwunderkuchen mit Swiss Meringue und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für die Böden:

4 Eier

200 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

200 ml Öl

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 ml Milch

1 Pkg Backpulver

300 g Mehl

Swiss Meringue:

6 Eiweiß

250 g Zucker

380 g Butter

1/2 Glas Himbeergelee zum Bestreichen der Böden

Zubereitung

Zuerst backt man die Böden. Hierzu schlägt man die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker gute 10 Minuten auf. Hierbei verdoppelt sich der Teig und wird fast weiß. Danach kommt Öl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch dazu. Nun nur noch locker unterrühren. Zum Schluss fügt man Mehl und Backpulver hinzu.

Als Backform wähle ich gerne eine 24/26er Form, damit der Teig schön hoch steigen kann.

Gebacken wird bei 160 Grad ca. 1 Stunde bis 1,5 Stunden (je nach Form)

Die Böden teile ich nach dem Backen ca. 4 Mal .

Swiss Meringue:

6 Eiweiß und 250 g Zucker werden in einem Wasserbad unter stetigem Rühren erhitzt. Die Masse ist gut, wenn man etwas zwischen den Fingern reibt und keine Zuckerkörner mehr spürt.

Nun schlägt man die Masse in einer Rührschüssel auf. Dabei kühlt sie ab und ermöglicht die Zugabe der Butter. Diese schön langsam löffelweise zu der Creme geben. Wichtig ist hierbei, dass Creme und Butter ca. die gleiche Temperatur haben, ansonsten kann die Masse nicht zusammenkommen.

Ist die Creme fertig, bestreicht man zuerst den untersten Boden mit der Swiss Meringue, danach streicht man 1-2 EL Himbeergelee darüber und setzt den nächsten Boden darauf. So geht es weiter, bis man den letzten Boden als Deckel oben draufsetzt. Die restliche Creme streicht man nun um die Torte und oben auf den Deckel. Wer möchte, kann einen Teil mit Lebensmittelfarben färben und mit Tüllen blumig verzieren. Die Torte sollte mindestens 2 Stunden kühl stehen.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Himbeerwunderkuchen mit Swiss Meringue und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de



Himbeerwunderkuchen mit Swiss Meringue und Verpoorten Original Eierlikör

Die Swiss Meringue ist eine wunderbare Buttercremevariante. Sie eignet sich toll zum Einstreichen und Verzieren, weil sie standfest ist und eine zarte Zuckerkruste im Kühlschrank bildet. Außerdem kann man die Buttermenge variieren. Von 380 g bis 500 g ist möglich.

[Link zum Rezept: Himbeerwunderkuchen mit Swiss Meringue und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de