

Verpoorten WM-Kuchen

Zutaten

für ein Backblech (42 x 29 x 4 cm)

Für den Teig:

125 g Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Orangenlimonade (z.B. Fanta)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Eierlikör-Creme:

200 g Mascarpone
200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
600 g Schmand
1 Pck. Vanillezucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

150 g Erdbeeren
150 g Pfirsiche aus der Dose (Abtropfgewicht)
150 g Brombeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und zusätzlich fetten. Für den Teig die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach hinzu geben, bis sich alles gut verbunden hat. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und mit der Ei-Masse kurz zu einem glatten Teig verrühren. Orangenlimonade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterrühren und in das vorbereitete Blech streichen. 20 - 25 Minuten backen. (Stäbchenprobe nicht vergessen.) Verpoorten WM-Kuchen vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Eierlikörcreme die Mascarpone mit der Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Schmand und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterheben. Creme auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen.

3. Die Pfirsiche gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Erdbeeren und Brombeeren waschen. Die Erdbeeren in Stückchen teilen. Das Obst nun in Anordnung einer Deutschland-Flagge auf dem Kuchen verteilen: Oben die Brombeeren, darunter die Erdbeeren, zum Abschluss die Pfirsich-Spalten. Bis zum Servieren kaltstellen.



[Link zum Rezept: Verpoorten WM-Kuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (6/2026)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten WM-Kuchen

Tipp

Cremig-fruchtige Deutschland Rezepte

Deutschlandtorte Schwarz Rot Gold:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/backen/deutschlandtorte-schwarz-rot-gold.html>

Deutschland Dessert Schwarz Rot Gold:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/dessert/deutschland-dessert-schwarz-rot-gold.html>

Länder-Cocktail Deutschland:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/cocktails/verpoorten-laender-cocktail-deutschland-schwarz-rot-gold.html>

Früchte-Eisbecher Deutschland:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/dessert/fruechte-eisbecher-deutschland-mit-dem-gelben-klassiker.html>

Deutschland-Eisteller:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/dessert/deutschland-eisteller-zur-wm-in-schwarz-rot-gold.html>

Link zum Rezept: [Verpoorten WM-Kuchen](#)