Weihnachtsbäckerei

Baumkuchen

Schicht für Schicht ein Genuss

www.omasrezeptewelt.de

Baumkuchen

Zutaten:

- 6 Eier (M), getrennt
- 150 g Marzipan
- 200 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- einige Tropfen Vanillearoma
- 150 g Kuvertüre
- 1 EL Kokosfett
- 2 EL Likör (bspw. Amaretto, Orange, etc.) oder Aprikosenmarmelade („Samt“)

Zubereitung:

Backofen auf 230°C/Grillfunktion vorheizen.

Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen, dann den Zucker einrühren.

Das Marzipan mit einer Reibe in kleine Teilchen reiben. Mit Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Vanillearoma verrühren. Die Eigelbe einzeln hineingeben und alles verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Das Eiweiß und dann das Mehl vorsichtig unterheben.

Eine 24er Backform (alternativ ein rechteckiger Backrahmen) mit Backpapier auslegen. Dann 2 gehäufte EL des Teiges gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Auf der mittleren Schiene des Backofen bei ca. 230°C mit Grillfunktion „grillen“, bis die Oberfläche hellbraun wird (vorsichtig! das geht relativ schnell - etwa 2-4 Minuten je nach Backofen).

Dann den Kuchen herausnehmen und wieder 2 EL Teig auf der gebackenen ersten Schicht verteilen (das geht relativ einfach, da der Teig durch die Hitze dann schnell sehr flüssig wird). Wieder 2-4 Minuten grillen, bis die Oberfläche braun wird.

Mit dem Rest des Teiges so verfahren, bis er aufgebraucht ist (etwa 10-12 Schichten). Den Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und entweder mit Likör tränken oder die Aprikosenmarmelade kurz (etwa 20 Sekunden) in der Mikrowelle erhitzen und dann den Kuchen rundherum bestreichen. Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, 1 EL Kokosfett einrühren, dann den Kuchen rundherum damit bestreichen. Die Kuvertüre etwas fest werden lassen, dann den Kuchen in kleine Würfel schneiden.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:
https://www.bellasblog.de/weihnachten/baumkuchen/