

Baumkuchen

Der Baumkuchen sieht aufwendiger aus, als es tatsächlich ist. Ein köstlicher Kuchen der deine lieben Gäste beeindrucken wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für den Teig

250 g	Butter (weiche)
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eigelbe
6 Stk.	Eiweiße
150 g	Mehl
100 g	Speisestärke
3 TL	Backpulver
100 g	Marzipan
Nach Belieben	Bittermandelaroma
3 EL	Amaretto

Für die Glasur

150 g	Zartbitterkuvertüre
1 TL	Öl (pflanzliches)

Zubereitung

1. Für den **Baumkuchen**, zuerst das Marzipan, mit dem Amaretto (am besten leicht erwärmen) und ein paar Tropfen (nach Geschmack) Bittermandelaroma cremig rühren.

2. Nebenbei den Ofen auf ca. 225-250°C Grillfunktion (bzw. nur Oberhitze) vorheizen und den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.
3. Dann das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gut miteinander vermengen.
4. Jetzt die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eigelben cremig mixen.
5. Danach das Marzipan gründlich unterrühren.
6. Jetzt nach und nach das Mehlgemisch unterrühren.
7. Als Nächstes die Eiweiße steifschlagen und unter den Teig heben.
8. Nun etwa 3 Esslöffel Teig in die Form geben, glattstreichen und auf der zweiten Schiene von unten ca. 2-3 Minuten backen.
9. Dann wieder ca. 3 EL Teig auf den gebackenen Boden streichen und erneut 2-3 Minuten backen.
10. Danach so weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.
11. Für die Glasur die Schokolade zusammen mit dem Öl über einem heißen Wasserbad temperieren und auf den Kuchen streichen.

Tipp

Wenn man für den Baumkuchen die einzelnen Schichten backt, sollte man den Kuchen stets im Auge behalten, da er sehr schnell verbrennen kann. Außerdem sollte man ihn lieber etwas langsamer backen, damit der Teig auch wirklich durchgebacken ist. Zudem könnte man den Kuchen vor dem Glasieren mit etwas Marillenmarmelade bestreichen.