



Zutaten

| | |
|-----------|--------------------|
| 6 | Eier |
| 250 g | weiche Butter |
| 200 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillinzucker |
| 100 g | Marzipanrohmasse |
| 3 EL | Wasser |
| 6 Tropfen | Bittermandel Aroma |
| 150 g | Mehl |
| 100 g | Speisestärke |
| 3 TL | Backpulver |
| 200 g | Vollmilchkuvertüre |

Sonstiges:

Springform 26cm
Handrührgerät

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 30 Min. Back- und 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1975 kJ, 472 kcal, 47,6 g Kohlenhydrate, 7,6 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 167 mg Cholesterin, 1,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Baumkuchen ist einfach Schicht für Schicht ein Gedicht! Da das Originalrezept aber unglaublich aufwendig ist, findest du hier eine vereinfachte, aber genauso leckere Version. Schlage Zucker, Vanillinzucker, Butter und Eigelb schaumig, gib die im Topf erwärmte Paste aus Marzipan, Bittermandel Aroma und Wasser dazu und rühre Mehl, Speisestärke und Backpulver ein. Dann nur noch den Eischnee unterheben und fertig ist dein Baumkuchenteig. Jetzt geht's ans Schichten: Fülle eine dünne Teigschicht in eine Springform und backe diese wenige Minuten auf Grillstufe, damit der Teig oben schön dunkel wird. Das wiederholst du Schicht für Schicht. So entstehen die unverwechselbaren Streifen, die jeder Baumkuchen-Liebhaber kennt. Zum Schluss darf natürlich die klassische Schokoladenglasur nicht fehlen.

Step 1:

Zuerst trennst du die Eier. Eigelb mit Butter, Zucker und Vanillinzucker ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Ofen auf 200 °C Grillstufe vorheizen.

Step 2:

Marzipan in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Wasser, sowie Bittermandel Aroma in einem Topf auf mittlerer Hitze zu einer Paste schmelzen. Die Masse anschließend zur Butter-Ei-Mischung geben und verrühren.

Step 3:

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und zu den nassen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Step 4:

Jetzt legst du eine Springform mit Backpapier aus und gibst 3 EL des Teigs auf den Boden der Springform. Mit einem Löffel gleichmäßig verteilen.

Step 5:

Backform in den Ofen geben und für ca. 3 1/2 Minuten goldbraun backen. Vorsicht: Bleib am besten in der Nähe deines Ofens, der Teig verbrennt leicht.

Step 6:

Auf den noch heißen Boden kommt die nächste Schicht Teig. Verteile wieder 3 EL Teig mit einem Löffel und backe diesen erneut für ca. 3 1/2 Minuten. Wiederhole diesen Schritt, bis dein Teig aufgebraucht ist.

Step 7:

Den Baumkuchen vollständig auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Vollmilchkuvertüre rundherum einstreichen.