



Baumkuchen ist ein Klassiker, aber auch etwas aufwendiger in der Herstellung. Traditionell wird Baumkuchen in einem speziellen Ofen um eine Stange gebacken. So erhält er ganz viele dünne Teigschichten, die angeschnitten an Jahresringe eines Baums erinnern. Ich mache heute Baumkuchen vom Blech und nutze dafür die Grillfunktion meines Backofens. Kleingeschnitten und mit Schokolade überzogen passen die Baumkuchen-Ecken perfekt in die Weihnachtszeit und auf euren Plätzchenteller.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: **84**

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf Grillstufe 2 oder 210°C O/U vor. Setze einen Backrahmen mit 30x35 cm auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

TEIG

Schlage das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Rühre dann die Hälfte des Zuckers ein und schlage die Masse für weitere 3-4 Minuten. Der Eischnee sollte schön „weichglänzend“ sein. Rühre in einer separaten Schüssel die Butter mit dem restlichen Zucker und Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Gib nach und nach die Eier, das Eigelb und den Orangensaft hinzu. Mische das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver und rühre es kurz in die Buttermasse. Hebe vorsichtig den Eischnee unter, sodass die eingeschlagene Luft nicht wieder ausgerührt wird. Fülle etwa 2-3 Esslöffel des Teiges in den Backrahmen streiche ihn glatt. Backe die Schicht nun auf der oberen Einschubleiste für 2-3 Minuten im Ofen. Verstreiche erneut 2-3 Esslöffel Teig auf der gebackenen Schicht. Backe ihn erneut und verfähre so weiter, bis der Teig aufgebraucht wird. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn komplett abkühlen.

Tipp

Im Teig und zum Tränken kann statt Orangensaft z.B. auch Cointreau verwendet werden.

FERTIGSTELLEN

Bestreiche den Kuchen mit dem Orangensaft von beiden Seiten. Zerhacke die Kuvertüre und schmilz zwei Drittel davon über einem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre die restliche Kuvertüre und das Kokosfett ein. So wird sie auf etwa 30°C heruntergekühlt und sie bekommt nach dem Abkühlen keinen Grauschleier. Löse die Kuchenplatte aus dem Backrahmen heraus und schneide sie in 5x5 cm Quadrate und teile diese in Dreiecke. Überziehe die Baumkuchenecken nun mit der Kuvertüre und setze sie zum Festwerden auf eine Dauerbackfolie. Luftdicht verpackt bleiben die Baumkuchenecken für etwa 2-3 Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 5** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 300 g** Zucker
- 300 g** Butter (weich)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 5** Eigelbe
- 50 g** Orangensaft
- 175 g** Mehl
- 100 g** Speisestärke
- 3 TL** Backpulver

ZUM TRÄNKEN:

- 150 g** Orangensaft

ZUM ÜBERZIEHEN:

- 300 g** Zartbitterkuvertüre
- 20 g** Kokosfett (zum Weichkneten)