



Baumkuchen

Zutaten:

- 400 g Butter
- 140 g Puderzucker
- 300 g Marzipan
- 12 Eigelb
Vanille, Amaretto,
Zitrone, Tonkabohne
- 12 Eiweiß
- 240 g Puderzucker
- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Die weiche Butter und Marzipan zusammen mit dem Puderzucker und den Gewürzen verrühren. Nach und nach das Eigelb dazu geben. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Hierbei den Zucker langsam dazugeben, dadurch bekommt das Eiweiß mehr Volumen und lässt sich schneller aufschlagen. Das Eiweiß nun nach und nach unter die schwere Marzipanmasse heben. Zum Schluss das Mehl unterheben.

Den Ofen ca. 2 Stunden vorheizen. Länger sollte er nicht vorgeheizt werden, da sonst der Boden zu dunkel wird. Die erste Schicht der Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dünn aufstreichen und im Ofen backen. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, aus dem Ofen nehmen und die nächste Schicht auftragen. Dabei möglichst dünn arbeiten. Anschließend sofort wieder backen.

Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die gesamte Masse verarbeitet wurde. Nach dem auskühlen kann der Baumkuchen beliebig zugeschnitten und ausgarniert werden.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze AUS.

HÄUSSLER
www.backdorf.de



Eiweiß vorsichtig unter die Marzipanmasse heben.



Die erste Schicht dünn aufstreichen und backen.



Nach und nach weitere Schichten auftragen und backen.



Fertiger Boden in gewünschte Formen schneiden und in Schokolade tauchen.