
Rezept Baumkuchen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Lecker selbstgemacht
- Raffinierte Kuchenidee mit Marzipan
- Kleine Leckerei für Zwischendurch

Beschreibung

Ein Klassiker den jeder schon einmal gegessen hat. Lecker leichte Konsistenz mit einem Hauch von Marzipan.

Zutatenliste

Zubereitung

250 g	Butter, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
180 g	Zucker, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
1 Btl.	Citroback, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
5 Stck.	Eier, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
125 g	Mehl, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
2 EL	Reinlecithin Pulver
125 g	Speisestärke, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
1 EL oder 4 TL	Rosenwasser zum Backen und Kochen, 1 EL für den Teig
	Zimt, 1 Msp. für den Teig (Eigenbeschaffung)
	Jamaikarum, 1 EL für den Teig (Eigenbeschaffung)
150 g	Marzipan Rohmasse, Für die Füllung (Eigenbeschaffung)
75 g	Puderzucker, Für die Füllung (Eigenbeschaffung)
	Jamaikarum, 1 EL für die Füllung (Eigenbeschaffung)
1 Btl.	Kuvertüre, 1 Beutel für die Glasur (Eigenbeschaffung)

Zubereitung






1. Für den Teig werden alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verrührt. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eine dünne Teigschicht gleichmäßig darauf verteilen und in den vorgeheizten Backofen auf der obersten Schiene einschieben. Alles bei starker Hitze (250° Ober-/Unterhitze) ca. 1-2min hellgelb backen. Danach eine 2. Teigschicht gleichmäßig dünn auftragen und ebenfalls 1 - 2 Minuten hellgelb backen. So weiter verfahren, bis der Teig verbraucht ist.
2. Nach dem Backen die Kuchenplatte auf die Arbeitsfläche stürzen und mit einem scharfen, dünnen Messer oder einem Bindfaden halbieren. Für die Marzipanfüllung alle Zutaten verrühren. Die untere Kuchenplatte mit der Marzipanmasse bestreichen, die 2. Kuchenplatte darauflegen, fest andrücken. Den Kuchen in schmale Streifen und danach in Dreiecke schneiden. Die Kuvertüre bei mäßiger Wärme schmelzen, verrühren und die Dreiecke damit überziehen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002011344
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:45
Variante	1 St.
Portionen	3
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung

	Kuvertüre	0,00 €
	Jamaikarum	0,00 €
	Puderzucker	0,00 €
	Marzipan Rohmasse	0,00 €
	Zimt	0,00 €



Rosenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml

4,99 €



Speisestärke

0,00 €



Reinlecithin Pulver, 60 g

5,35 €



Mehl, 1 g

0,00 €



Eier

0,00 €



Citroback

0,00 €



Zucker

0,00 €



Butter

0,00 €

Zubehör

Schüssel

0,00 €

Backblech, 1 St.

0,00 €

Backpapier, 1 St.

0,00 €

