REZEPT FÜR BAUMKUCHEN IN KASTENFORM

BAUMKUCHEN IN KASTENFORM

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 20 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Baumkuchen:

- 250 g Butter
- 6 Eier (Größe M)
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Rum
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- Fett für die Form

Für die Glasur:

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 15 g Kokosfett
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 4 EL Milch

3279

ZUBEREITUNG

394 Kcal	4.9 Gramm	45.1 Gramm	21.4 Gramm
Pro 100 g	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen, wieder abkühlen lassen. Eier trennen. Butter dickcremig schlagen. Nach und nach unter Rühren Zucker, Eigelb, Zitronenschale, Rum und Mandeln zufügen. Mehl und Stärke mischen und kurz unterrühren. Eiweiß steif schlagen und locker unterheben.

2. Eine Kastenform (ca. 30 cm lang) fetten und eine ca. 1/2 cm dicke Teigschicht hineinstreichen. Im heißen Ofen ca. 3–4 Minuten backen. Form herausnehmen, eine weitere ca. 1/2 cm dicke Teigschicht darauf streichen und erneut 3-4 Minuten backen. Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist, er ergibt ca.10–15 Schichten. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Glasur Schokolade hacken und mit Kokosfett über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Gesiebten Puderzucker und Milch unterrühren. Kuchen aus der Form lösen, vorsichtig mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.