

## BAUMKUCHEN IN KASTENFORM



### BAUMKUCHEN IN KASTENFORM

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

60 Min.

#### Zutaten

##### Für den Kuchen:

- 250 g Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 1 EL Rum
- Abrieb einer Zitrone
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke

##### Für die Glasur:

- 100 g Halbbitterschokolade, gerieben
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 4 EL Milch
- 15 g Kokosfett



\_11

#### ZUBEREITUNG

394

Kcal

100 g

4.9

Gramm

Eiweiß

45.1

Gramm

Kohlenhydrate

21.4

Gramm

Fett

Ein selbst gebackener Baumkuchen ist schon ein wenig Aufwand, aber mit unserem SweetFamily Rezept für Baumkuchen gelingt er leicht und sicher.

#### Zubereitung des Teigs:

Die Butter zergehen lassen und schaumig schlagen. Nach und nach unter weiterem Rühren Zucker, Eigelb, Zitronenschale, Rum und Mandeln hinzufügen. Das Mehl und die Speisestärke mischen und vorsichtig in die Creme einarbeiten. Das Eiweiß steif schlagen und langsam unterziehen. In eine gefettete Kastenform etwa 1/2 cm Teigmasse gleichmäßig auf den Boden geben. Diese Schicht ca. 3–4 Minuten bei 180 °C backen. Dann die Form aus dem Ofen nehmen, die nächste Teigschicht aufstreichen und wieder backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist (ca.10–15 Schichten).

#### Backen:

Den Kuchen etwas abkühlen lassen. Für die Glasur die Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und anschließend mit den anderen Zutaten heiß verrühren. Den Kuchen vorsichtig mit der Glasur bestreichen.