

Baumkuchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 1 Springform

Für den Teig

10 Eier
250 g weiche Butter
200 g Zucker
50 g Marzipan
30 ml Rum
250 g Weizenmehl Type 405
15 g Backpulver

Für die Glasur

250 g Zartbitterkuvertüre

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Springform 26-28 cm
Backpapier oder Dauerbackfolie
Trennspray oder Fett für die Form
kleine Teigkarte, Crêpe-Holz oder Winkelpalette

Baumkuchen das **Wahrzeichen** des Konditorenhandwerks, so wie die Brezel für die Bäcker. Seinen **Ursprung** hat der ikonische Kuchen wahrscheinlich in Ungarn. Klar ist aber: schon in der **frühen Neuzeit** wurde er auch in **Deutschland** genossen. Dabei ist die genaue

Zusammensetzung von Baumkuchen ein kleines **Mysterium**, das wir jetzt gemeinsam lüften können. Denn er besteht nicht etwa aus vielen Kuchenböden und einer Cremefüllung. Die baumähnlichen, dunklen Ringe ergeben sich durch die spezielle **Backweise**.

Im Handwerk wird dazu die relativ flüssige Baumkuchenmasse auf eine **Walze** aufgetragen und dann - ein bisschen wie ein Döner - rotierend über Heizelementen ausgebacken. Die Einkerbungen entstehen dabei durch das gezielte Abtragen von Teig. Insgesamt besteht der Baumkuchen also aus 10-20 aufeinander gebackenen Schichten, die alle jeweils auf der Oberfläche leicht **gebräunt** sind. So ähnelt der fertige Baumkuchen dann nachher angeschnitten den **Jahresringen** eines Baums. Zuhause hast du natürlich kein Baumkuchengerät in deiner Küche. Deswegen backst du den Baumkuchen nach diesem Rezept ganz einfach in einer **Springform** in deinem Ofen mit der **Grill-Funktion**.

- 1 -

Eier trennen und Eigelbe in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Marzipan mit Rum zu einer Paste glatt arbeiten und mit Butter und 100 g Zucker zu den Eigelben geben. Auf hoher Stufe 6 Minuten lang mit dem Schneebesen aufschlagen.

- 2 -

Mehl und Backpulver mischen und sieben. In die Eigelbmasse einmelieren: mit einem Teigschaber vorsichtig unterziehen, bis eine homogene Masse entsteht. Backofen auf 200° C Oberhitze oder Grill vorheizen.

- 3 -

In einer zweiten Rührschüssel mit sauberem Schneebesen die Eiweiße mit den restlichen 100 g Zucker zu steifem

Baumkuchen

Schnee schlagen.

- 4 -

Erst 1/3 des Eischnees glatt in die Eigelbmasse einrühren, um die Massen anzugleichen. Dann restliche 2/3 des Eischnees mit dem Teigschaber sanft unterheben, um möglichst viel Luft in der Baumkuchenmasse zu erhalten.

- 5 -

Backpapier auf den Boden der Springform legen, Ring aufsetzen und schließen, sodass der Boden auf Spannung ausgekleidet ist. Rand der Form fetten.

- 6 -

3-4 Esslöffel Baumkuchenmasse in die Form geben und mit Teigkarte, Crêpe-Holz oder Winkelpalette gleichmäßig auf dem Boden verteilen, sodass eine dünne Schicht entsteht.

- 7 -

Im vorgeheizten Ofen bei höchster Einschubhöhe 2-3 Minuten ausbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Wieder 3-4 Esslöffel Teig in die Form geben, gleichmäßig auf der gebackenen Teigschicht verteilen und ausbacken. So verfahren, bis die gesamte Baumkuchenmasse aufgebraucht ist, es ergeben sich 10-15 Schichten.

- 8 -

Baumkuchen vollständig in der Form auskühlen lassen, dann mit einem Messer vom Rand der Springform lösen. Kuvertüre temperieren und Baumkuchen damit überziehen. Vollständig fest werden lassen. Dein Baumkuchen ergibt etwa 16 Stücke.

