

Baumkuchen

Zutaten für den Teig:

250g weiche Butter
250g Zucker
2 + 4 Eier (in 4 Eidotter, 4 Eiweiß)
2 Teel. abgeriebene Zitronenschale
2-3 Esslöffel Rum
100g Mehl
100g Speisestärke
1 Prise Salz
1 P. Vanillinzucker
2 gestrichene Teel. Backpulver
50g gemahlene Mandeln

Zutaten für den Schokoladenguss:

100g zartbittere Schokolade - im Wasserbad auflösen, dann
25g Kokosfett - darin auflösen und glattrühren

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker mit dem Mixer gut schaumig schlagen. Nacheinander zuerst 2 ganze Eier unterrühren. Anschließend die übrigen 4 Eier trennen in Eidotter und Eiweiß. Die Eidotter nach und nach unterrühren. Abgeriebene Zitronenschale, Vanillinzucker und Rum hinzu geben. Mehl mit Speisestärke, Salz und Backpulver mischen. Diese Mehlmischung in zwei Portionen mit unterrühren

Die Eiweiße zu steifem Eischnee schlagen und zusammen mit den gemahlenden Mandeln vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Kastenform (ca. 25x10cm) ganz mit Butter ausreiben, aber nur den Boden der Form mit Backpapier auslegen.

Zunächst für den Anfang 3-4 Esslöffel von dem Teig auf dem Boden der Form gleichmäßig verteilen. In den vorgeheizten Backofen auf den oberen Rost stellen und nur mit Oberhitze oder eingeschaltetem Grill etwa 6 Minuten hellbraun backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, diesmal nur 2 EL voll Teig auf die gebackene Schicht dünn aufstreichen. Erneut in den Ofen schieben und etwa 3 Minuten überbacken. Auf diese Weise den Baumkuchen Schicht für Schicht weiterbacken, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Den fertigen Baumkuchen 10 Minuten auf einem Kuchengitter stehenlassen, dann mit einem Messer den äußeren Rand lösen und den Kuchen aus der Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech stürzen und gut auskühlen lassen. Dann mit einem Schokoladenguss überziehen.

Tipp: Dieser Kuchen bleibt mindestens 1 Woche super saftig, wenn er gut in Alufolie eingepackt wird.