

Baumkuchen mit weißer Schokolade



Einkaufsliste:

Für 1 Blech (42x29cm)

Baumkuchen

250g Marzipanrohmasse
80ml Milch
330g weiche Butter
150g Puderzucker
Prise Salz
9 Eier
130g Zucker
150g Mehl
110g Speisestärke
Nach Belieben 1-2 Tropfen
Bittermandelöl
1TL Zimt
Mark einer Vanilleschote

Glasur

200g weiße Schokolade
Nach Belieben 1 Tropfen
Bittermandelöl
1TL Pflanzenöl
1TL Zimt

So wird's gemacht:

Für den Teig

Ofen auf 240°C Ober/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl und Speisestärke sieben, Prise Salz hinzugeben. Eiweiß aufschlagen und dann den Zucker hinzugeben, steif schlagen und beiseite stellen. Butter und Puderzucker schaumig schlagen, Eigelbe nach und nach hinzugeben, dann das Marzipan in die Masse zupfen und gemeinsam mit der Milch glatt rühren. Zimt und Vanille hinzugeben. Nun abwechselnd Mehlgemisch und Eiweiß-Zucker-Mischung unterheben, nicht zu lange rühren. Nun etwa 3-4 Esslöffel Teig auf das Backpapier geben und verteilen, sodass das Backblech komplett dünn mit Teig bedeckt ist. Im Backofen auf der oberen Schiene etwa 5-7 Minuten goldbraun backen. Backofen auf Grillfunktion (wenn möglich ohne Unterhitze) umstellen. Blech kurz herausnehmen, wieder 3-4 Esslöffel Teig auf der ersten Schicht Teig gleichmäßig verteilen. Unter dem Grill wieder etwa 5-7 Minuten goldbraun backen bis der komplette Teig verbraucht ist. Nachdem die letzte Schicht gebacken ist. Ofen zurück auf 150°C Ober/Unterhitze stellen und nochmals etwa 5-8 Minuten backen, ggf. abdecken. Aus dem Ofen nehmen, komplett auskühlen lassen.

Für die Glasur: Schokolade schmelzen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Entweder Schokolade komplett über den Teig geben, glatt rühren, hart werden lassen und in kleine Würfel schneiden (Nach Belieben auch nur mit Puderzucker bestreuen).

Wenn es Sternenhäuser werden sollen, empfehle ich den Teig einmal mittig zu teilen, sodass die Sterne nicht ganz so hoch sind. Sterne ausstechen, mittig teilen dann jeweils mit Schokoladenglasur bestreichen und je zwei Sterne von einer Größe versetzt übereinander legen, ggf. etwas Schokolade auf die Unterseite der Sterne geben und Schokolade als Kleber verwenden.