

# 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 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 Mehl 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.