

Baumkuchen 1

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 1 Kuchen

TEIG

10		Eigelb
150	Gramm	Marzipanrohmasse
250	Gramm	Zucker (in 2x125 g aufgeteilt)
250	Gramm	Butter
125	Gramm	Staerke (in 50 g und 75 g Aufgeteilt)
10		Eiweiss
125	Gramm	Mehl

OBERFLAECHE

200	Gramm	Modelliermarzipan (2 Teile Marzipan, 1 Teil Puderzucker)
100	Gramm	Aprikosenkonfituere
400	Gramm	Kuvertuere, zartbitter
50	Gramm	Weisse Kuvertuere

Anleitung:

Teig: Eigelb, Marzipan und 125 g Zucker zusammen aufschlagen. Butter und 50 g gesiebte Staerke aufschlagen, Eiweiss aufschlagen und nach und nach restlichen Zucker untermischen. Die drei aufgeschlagenen Massen miteinander vermischen und zum Schluss Mehl und restliche Staerke unterheben. Die Grillschlange des Backofens vorheizen. Einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser auf ein Blech mit einer Backmatte stellen, eine Schicht Teig aufstreichen und unter dem Grill backen, dann Schicht fuer Schicht weiterbacken. Die Menge ergibt ca. 14 Schichten. Zwischen den einzelnen Schichten duerfen keine Pausen eingelegt werden. Nach dem Backen den Kuchen auskuehlen lassen.

Oberflaeche: Marzipan auf die Groesse der Kuchenoberflaeche ausrollen und fuer den Rand eine Marzipanrolle formen. Die Oberflaeche mit Aprikosenkonfituere einstreichen und die ganze Torte mit dem ausgerollten Marzipan abdecken. Die Kuvertueren auf dem Wasserbad aufloesen und temperieren. Den Kuchen auf ein Kuchengitter setzen und mit der Zartbitter-Kuvertuere ueberziehen. Nachdem die Kuvertuere angezogen ist, mit einem heissen Messer die einzelnen Stuecke auf der Oberflaeche markieren.

Auf jedes Tortenstueck mit weisser Kuvertuere ein B fuer Baumkuchen spritzen.