

Baumkuchen, Basisrezepte, Teil 2 von 1

Kategorien: Backen, Kuchen, Deutschland

Zutaten für: 1 Rezept

-- Zutaten: siehe Teil 1

Anleitung:

Teigzubereitung: siehe Teil 1.

Zur Technik

Baumkuchenapparate mit Elektro- oder Gasbeheizung sind den aelteren Modellen mit Holzfeuerung aus verschiedenen Gruenden vorzuziehen. Frueher glaubte man, durch die Holzflamme den Geschmack des Kuchens verbessern zu koennen, doch die Praxis hat bewiesen, dass die Elektro- oder Gasbeheizung vorteilhafter ist. Die Holzflamme ist nicht so gleichmaessig, ausserdem ist die Elektro- oder Gasbeheizung leichter zu regulieren und einfach sauberer.

Die Frage, ob die Walzendrehung von Hand oder elektrisch betrieben werden sollte, ist nicht so ohne weiteres zu beantworten. Fuer den Elektroantrieb spricht die Tatsache, dass der Baumkuchenapparat hierbei von einem Mitarbeiter bedient werden kann. Wird die Walze mit der Hand gedreht, sind immer 2 Arbeitskraefte erforderlich, dafuer kann die Walzenumdrehung sorgfaeltiger beobachtet und den jeweiligen Backphasen angepasst werden. Auch die Flammenregulierung ist so besser zu bedienen.

Der Backvorgang

Die Walze wird mit Pergamentpapier umwickelt und fester, nicht zu duenner Bindfaden wird ueber Kreuz in gleichmaessigen Abstaenden darueber zusammengebunden. Die Abstaende der Wicklungen entscheiden spaeter ueber die Dicke der Ringe und die Zackenbildung. Gleichzeitig verhindern die Dicke des Bindfadens und die Dichte der Wicklungen das Abrutschen des Baumkuchens auf der Walze. Das Papier wird leicht mit Butter eingefettet (nicht zu stark fetten, sonst kann der Baumkuchen trotzdem verrutschen) und unter langsamem Drehen erhitzt.

Die recht duennflussige Masse wird in der ganzen fuer den Kuchen vorgesehenen Laenge auf die Walze aufgetragen und diese dabei zuerst so schnell gedreht, dass sich schoene, gleichmaessige Ringe und schoene Zacken bilden. Die ersten Lagen muessen verhaeltnismaessig dunkel gebacken werden, sie sollen gut aufeinander haften und keinesfalls abrutschen. Die Hitze darf waehrend des Backens nicht zu hoch sein, damit die schwere Masse gut durchbackt. "Klitschstreifen" sind immer ein Zeichen dafuer, dass entweder die Hitze zu gross oder die Baumkuchenmasse zu fest war. Zu gelinde Hitze ist selbstverstaendlich auch zu vermeiden, sonst trocknet der Kuchen zu sehr aus.

Nachdem die erste Schicht gebacken ist, wird die 2. Lage aufgetragen, das weitere Auftragen darf aber nicht schematisch erfolgen, sondern jene Stellen werden zuerst mit Baumkuchenmasse begossen, die bereits durchgebacken sind.

Zwischendurch muss die Masse immer wieder mit Milch oder verduennter Sahne begossen werden, wobei abgelaufene, unten aufgefangene Milch wieder verwendet wird. Eine alte Regel sagt: Baumkuchen kann nicht

Baumkuchen, Basisrezepte, Teil 2 von 1

(Fortsetzung)

duenn genug sein. Nach dem Backen muss der Kuchen gut auskuehlen, bevor der Bindfaden geloest, die Walze herausgezogen und das Papier entfernt werden kann. Der Baumkuchen wird entweder aprikotiert oder mit Fondat gedeckt und mit temperierter Kuvertuere ueberzogen.