

Baumkuchen - Spitzen 1

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weiche Butter
80	Gramm	Mehl
		Salz
8		Eigelb
3	Essl.	Milch
125	Gramm	Speisestärke
10		Eiweiss
200	Gramm	Zucker
50	Gramm	Mandeln, gemahlen
1	Essl.	Zitronensaft
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale

GLASUR

2	Essl.	Quittengelee oder Aprikosenkonfitüre
350	Gramm	Bitterschokoladenkuvertüre

Anleitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und ein Rechteck darauf einzeichnen (ca. 25 cm auf 40 cm). Eiweiss mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Butter cremig rühren Eigelb und nach und nach Mehl und Speisestärke dazu rühren. Dann Milch, Zitronensaft und -schale sowie Mandeln dazumischen. Den Eischnee darunter heben.

Eine Schöpfkelle Teig auf das Backpapier geben und auf die markierte Fläche streichen. In dem vorgeheizten Backofen, auf der zweitobersten Schiene, ca. 8 Minuten backen. Wenn die Fläche goldbraun ist, eine weitere Schöpfkelle voll Teig darauf geben, gleichmässig verstreichen und wieder ca. 8 Minuten backen. Dann die letzte Schicht Teig auf die Teigplatte geben, verstreichen und nochmals für ca. 8 Minuten backen.

Wenn auch die oberste Schicht goldbraun ist, den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Das Backpapier entfernen.

Den Kuchen halbieren. Die eine Hälfte mit Gelee oder Konfitüre bestreichen und die zweite Hälfte darauf setzen. Mit einem scharfen Messer Schnittchen von ca. 5 cm Länge und 1 1/2 cm Breite schneiden.

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die Baumkuchenspitzen damit überziehen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen, bis die Schokolade fest ist.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07