

Baumkuchenspitzen - Baumkuchentorte

Kategorien: Kuchen, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Kuchen

TEIG

250	Gramm	Mandeln
250	Gramm	Weizenmehl
150	Gramm	Speisestaerke
500	Gramm	Butter; weich
500	Gramm	Zucker
1		Zitrone: Schale abgerieben
10		Eier
2	Essl.	Rum

AUSSERDEM

Butter; fuer die Form

VERZIERUNG

150	Gramm	Vollmilch-Kuvertuere
50	Gramm	Weisse Kuvertuere

Anleitung:

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, auf ein Sieb giessen und abtropfen lassen. Die in der Haut befindlichen Kerne herausdruecken. Mandeln im schwach geheizten Backofen trocknen lassen, dann fein mahlen.

Mandeln, Mehl und Speisestaerke gut mischen.

Butter und Zucker in der Kuechenmaschine dicklich cremig schlagen. Zitronenschale zufuegen.

Eier trennen. Eigelb nach und nach unter staendigem Weiterschlagen zur Fett-Zucker-Masse geben. Mandel-Mehl-Gemisch auf diese Masse sieben, damit sich keine Kluempchen bilden, dann unterruehren. Rum zufuegen.

Eiweiss cremig schlagen und mit einem Schneebesen unter die vorbereitete Masse heben.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten. 2 Essloeffel Teig hineingeben und mit einem Backpinsel am Boden gut verstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost, obere Schiene, oder unter dem Grill, mittlere Schiene, ca 2-4 Minuten goldbraun backen.

Springform herausnehmen und fuer die naechste Teigschicht 2 El Teig hineingeben, verstreichen und backen. Auf diese Weise weitere Schichten backen, bis der Teig verbraucht ist.

Springform herausnehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkuehlen lassen.

Den Baumkuchen mit einem spitzen Messer vom Formrand loesen und den Springformrand abheben. Baumkuchen am besten mit einem Tortenmesser vom Springformboden loesen und auf eine Kuchengitter setzen, auskuehlen lassen.

Vollmilch- und weisse Kuvertuere hacken und getrennt im warmen

Baumkuchenspitzen - Baumkuchentorte

(Fortsetzung)

Wasserbad auflösen.

Backpapier unter das Kuchengitter mit dem Baumkuchen legen. Vollmilchkuvertüre auf die Oberfläche des Kuchens geben, Kuchengitter mehrmals leicht schwenken. So wird der Baumkuchen gleichmässig mit der Kuvertüre überzogen. Baumkuchenrand mit der heruntergelaufenen Kuvertüre bestreichen.

Aufgelöste weisse Kuvertüre in eine kleine Gefriertruhe füllen, den Beutel zusammendrehen und eine winzige Ecke abschneiden. Sofort eine Spirale (Schnecke) auf die noch weiche Oberfläche spritzen.

Mit einem Holzstäbchen "Strassen" von der Mitte nach aussen durch die Kuvertüre ziehen.

Anmerkung Petra: Die Hälfte des Teigs in einer Kastenform backen, mittlere Schiene, zur Isolierung von unten ein Blech einschieben. Nach dem Abkühlen in Quadrate oder Dreiecke schneiden und mit Kuvertüre überziehen.