

Baumkuchen-Abstich für Jörg Thadeusz

Als ich diese Baumkuchenwürfel zum ersten Mal gebacken habe, hatte ich mir vorher wunderschöne, perfekt geformte Petit Fours vorgestellt. Das hat nicht ganz geklappt. Optisch waren die Baumkuchen-Würfel nicht der Knaller. Aber der Geschmack holt das alles wieder raus. Die Würfel sind unglaublich aromatisch und super saftig!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

250 g weiche Butter
220 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
6 Eier
200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
300 g Marzipanrohmasse
200 g bittere Orangenmarmelade
3 EL Apfelsaft
400 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung

1. Zuerst schneidet ihr das Marzipan in kleine Würfel und gebt es gemeinsam mit dem Apfelsaft und der Orangenmarmelade in einen kleinen Topf. Dann schmelzt ihr das Ganze auf kleiner Stufe. Rührt zwischendurch immer mal um. So lange bis eine zähflüssige Masse daraus entstanden ist. Dann stellt ihr die Marzipan-Orangen-Masse erstmal zur Seite. Es duftet herrlich, oder?
2. Jetzt kümmert ihr euch um den Teig. Trennt zuerst die Eier und stellt das Eiweiß erstmal zur Seite. Das Eigelb gebt ihr gemeinsam mit der Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel und schlagt das Ganze schaumig. Gebt jetzt die Marzipan-Orangen-Masse dazu und rührt sie gut unter.
3. Vermischt das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln und rührt alles mit dem restlichen Teig zusammen. Zum Schluss schlagt ihr das Eiweiß steif und hebt es vorsichtig unter den Teig.

4. Jetzt geht es ans Backen. Stellt den Backofen auf Grillstufe 1 und heizt ihn kurz vor. Legt den Boden der Springform mit Backpapier aus und gebt 3 EL Teig darauf. Mit einem Esslöffel lässt sich der Teig gut verteilen. Jetzt schiebt ihr die Springform auf die oberste Schiene des Backofens und backt die erste Teigschicht ca. 5 Minuten lang. Bleibt unbedingt in der Nähe des Ofens. Der Teig gart wirklich sehr schnell. Jetzt nehmt ihr die Springform aus dem Ofen und gebt wieder 3 EL Teig darauf. Verstreicht den Teig gleichmäßig. Ab jetzt wird jede Schicht ca 3-4 Minuten gebacken. Wiederholt diesen Vorgang Schicht für Schicht, so lange bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Wenn der Baumkuchen abgekühlt ist, löst ihr ihn aus der Form und schneidet ihn in Würfel. Sollte der Rand zu dunkel sein, schneidet ihr ihn einfach ab. Jetzt legt ihr die Würfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, schmelzt die Kuvertüre im Wasserbad und gebt die flüssige Schokolade auf die Baumkuchen-Würfel. Sobald die Schokolade fest geworden ist, könnt ihr die Baumkuchen-Würfel in der Plätzchendose stapeln. Am besten legt ihr Backpapier zwischen die einzelnen Schichten. Dann klebt nichts zusammen.