HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Baumkuchen mit Eierlikör

Feinster Baumkuchen – in zarten Schichten gebacken – mit Marzipan und Eierlikör verfeinert. Darauf eine Schicht köstlicher Schokolade.

Vorbereitung 25 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 85 Min. · 26 Portionen

Zutaten

6 Eier

250 g weiche Butter

1 Paket Vanillezucker

100 g Marzipanrohmasse

3 EL Eierlikör

150 g Weizenmehl

100 g Speisestärke

3 TL Backpulver

Außerdem:

200 g Kuvertüre, zartbitter

Zubereitung

1. Eier trennen
2. Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren
3. Marzipan in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit dem Eierlikör erwärmen. ACHTUNG: Es geht nur darum, dass Ihr es zu einer Paste rühren könnt. Denn Eierlikör kann gerinnen, wenn der Topf zu heiß sein sollte.
4. Wenn alles verrührt und eine sämige Paste entstanden ist, auskühlen lassen.
5. Paste zu der Ei-Butter-Mischung geben und verrühren
6. Restliche Zutaten hinzufügen (Mehl, Backpulver Stärke) und verrühren.
7. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
8. Springform (26 cm) einfetten und dünn mit etwa 3 EL der Masse bestreichen.
9. Den Ofen auf „Grill“ einstellen. Ich habe in meinem Ofen die Stufe „Grill groß“ und Stufe 2 gewählt. Denn die Sache mit der Hitze ist im weiteren Verlauf heikel. Habe bei einem anderen Versuch den Teig bei zu großer Hitze leicht verbrannt, was nicht passieren soll.
10. Nach etwa 2 bis 3 Minuten ist die Schicht gebräunt.
11. Erneut 3 EL auftragen und wieder bräunen.
12. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

13. Nicht vom Ofen weggehen. Je heißer der Ofen mit der Zeit wird, desto schneller ist die nächste Schicht braun.
14. Auch das Auftragen der Schichten unbedingt sachte machen, damit die bereits gebackene Schicht nicht aufreißt.
15. Schichten so dünn wie möglich machen, damit alles gut backt.
16. Zur Kuvertüre: Ich habe den Baumkuchen in einer runden Silikonform gebacken. Anschließend den Kuchen abkühlen lassen und vorsichtig aus der Silikonform genommen. Die Form gereinigt. Die Kuvertüre geschmolzen und die Silikonform mit der Schokolade ausgestrichen und dann den Kuchen vorsichtig eingesetzt. Schokolade aushärten lassen und nach mehreren Stunden den Kuchen aus der Form genommen. Dadurch ergibt sich eine komplett glatte Glasur des Kuchens.
17. Falls das zu kompliziert ist: Kuchen backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen.