

Rezept Baumkuchen

Dieses beliebte Weihnachts-Backwerk, benötigt sehr viel Zeit in der Zubereitung, da die vielen Schichten alle einzeln gebacken werden müssen.

Zutaten:

250 g Weizenmehl
250 g gem. Mandeln
150 g Speisestärke
500 g Butter
500 g Zucker
1 TL geriebene Zitronenschale
10 Eier
200 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung:

Zu Anfang eine Springbackform mit ca. 26 cm Durchmesser einfetten.

Danach die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit der Küchenmaschine zu einer dicken Creme schlagen und anschließend die Zitronenschale untermischen.

Zwischenzeitlich den Backofen vorheizen, auf ca. 200 – 220°C

Die Eier trennen, die Eigelb unter Rühren unter die Butter-Zucker-Mischung geben.

Das Mehl mit den Mandeln und der Speisestärke vermischen und durch ein Sieb mit dieser Mischung vermengen.

Nun das Eiweiß auf höchster Stufe mit dem Rührgerät zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Butter-Mehl-Masse

heben und gut unterrühren.

Anschließend wird 2 EL Teig auf den Springform-Boden gegeben und dort mit Hilfe eines Löffels oder Teigschabers möglichst glatt gestrichen.

Im Ofen ca. 3-4 min backen, die Schicht sollte eine goldgelbe Färbung bekommen.

Die Form aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe eines Holzstäbchens in den Teig stechen, um zu prüfen, ob der Teig wirklich durchgebacken ist.

Jetzt kommt die zweite Schicht an die Reihe, 2 EL Teig auf die erste Schicht geben, glatt streichen und erneut 3-4 min backen.

Mit dem restlichen Teig genauso fortfahren, bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

Die Springform im Anschluss auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen, den Baumkuchen vom Rand und Boden lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nun wird die Glasur vorbereitet. Hierzu die Kuvertüre in Stücke hacken und in einem Wasserbad schmelzen lassen und den Baumkuchen mit dieser überziehen.

Der „Original“ Baumkuchen wird nicht mit Backpulver gebacken, obwohl dies in vielen Rezepten mit angegeben wird.

Man kann aber, zusätzlich zu den Grundzutaten, noch entweder 2 EL Rum oder Marzipan direkt mit in die Butter-Zucker-Mischung einarbeiten. Bei Marzipan muss nur der Zuckeranteil verringert werden.

Alternativ zu Vollmilch-Kuvertüre, kann natürlich auch Nougat- oder weiße Kuvertüre verwendet werden.

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)