

Kuchen Backen Rezepte

Baumkuchen Mit Marzipan

Gattung: Backen, Kuchen, Marzipan, Schokolade

10 Eigelb
150 g Marzipanrohmasse
250 g Zucker (in 2x125 g
- aufgeteilt)
250 g Butter

Teig:

125 g Stärke (in 50 g und 75 g
- aufgeteilt)
10 Eiweiß
125 g Mehl

200 g Modelliermarzipan (2 Teile
- Marzipan, 1 Teil
Puderzucker)

Oberfläche:

100 g Aprikosenkonfitüre
400 g Kuvertüre, zartbitter
50 g weiße Kuvertüre

Eigelb, Marzipan und 125 g Zucker zusammen aufschlagen. Butter und 50 g gesiebte Stärke aufschlagen, Eiweiß aufschlagen und nach und nach restlichen Zucker untermischen. Die drei aufgeschlagenen Massen miteinander vermischen und zum Schluss Mehl und restliche Stärke unterheben.

Die Grillschlange des Backofens vorheizen. Einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser auf ein Blech mit einer Backmatte stellen, eine Schicht Teig aufstreichen und unter dem Grill backen, dann Schicht für Schicht weiterbacken.

Die Menge ergibt ca. 14 Schichten. Zwischen den einzelnen Schichten dürfen keine Pausen eingelegt werden. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen.

Oberfläche: Marzipan auf die Größe der Kuchenoberfläche ausrollen und für den Rand eine Marzipanrolle formen. Die Oberfläche mit Aprikosenkonfitüre einstreichen und die ganze Torte mit dem ausgerollten Marzipan abdecken. Die Kuvertüren auf dem Wasserbad auflösen und temperieren. Den Kuchen auf ein Kuchengitter setzen und mit der Zartbitter-Kuvertüre überziehen. Nachdem die Kuvertüre angezogen ist, mit einem heißen Messer die einzelnen Stücke auf der Oberfläche markieren.

Verzierung: Auf jedes Tortenstück mit weißer Kuvertüre ein B für Baumkuchen spritzen.