

Weihnachtsbacken Rezepte

Baumkuchentorte - Baumkuchenspitzen

TEIG

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

Butter; für die Form

VERZIERUNG

150 g Vollmilch Kuvertüre

50 g Weiße Kuvertüre

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die in der Haut befindlichen Kerne herausdrücken. Mandeln im schwach geheizten Backofen trocknen lassen, dann fein mahlen. Mandeln, Mehl und Speisestärke gut mischen. Butter und Zucker in der Küchenmaschine dicklich cremig schlagen. Zitronenschale zufügen. Eier trennen. Eigelb nach und nach unter ständigem Weiterschlagen zur Fett Zucker Masse geben. Mandel-Mehl-Gemisch auf diese Masse sieben, damit sich keine Klümpchen bilden, dann unterrühren. Rum zufügen. Eiweiß cremig schlagen und mit einem Schneebesen unter die vorbereitete Masse heben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten. 2 Esslöffel Teig hinein geben 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 für die nächste Teigschicht 2 Ei Teig hinein geben, verstreichen und backen. Auf diese Weise weitere Schichten backen, bis der Teig verbraucht ist. Springform herausnehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Den Baumkuchen mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen und den Springformrand abheben. Baumkuchen am besten mit einem Tortenmesser vom Springformboden lösen und auf eine Kuchengitter setzen, auskühlen lassen. Vollmilch und weiße Kuvertüre hacken und getrennt im warmen 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 herunter gelaufenen Kuvertüre bestreichen. Aufgelöste weiße Kuvertüre in eine kleine Gefriertüte 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. Tipp: Die Hälfte des Teig in einer Kastenform verbacken, mittlere Schiene, zur Isolierung von unten ein Blech einschieben. Nach dem Abkühlen in Quadrate oder Dreiecke schneiden und mit der Kuvertüre überziehen.