

Rezept

Baumkuchen-Würfel

Ein Rezept von Baumkuchen-Würfel, am 17.04.2024

Zutaten

6 Eier	1 Prise Salz
120 g Zucker	150 g Marzipanrohmasse
200 g weiche Butter	100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	100 g Mehl
100 g Aprikosenkonfitüre	2 EL Orangenlikör (wer mag)
200 g Zartbitterkuvertüre	1 EL Kokosfett
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 324 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Den Rand fetten.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen.
3. Die Marzipanrohmasse klein schneiden. Mit Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Den Eischnee und das Mehl unterheben.
4. 2 gehäufte EL Teig auf dem Formboden verstreichen. Im Ofen bei 250° (oben, Umluft 220°) 4 Min. backen. Die Form herausnehmen, 2 EL Teig darauf verstreichen und wiederum 4 Min. backen. So weiter verfahren, bis kein Teig mehr übrig ist. Das sind 10-12 Schichten.
5. Leicht abgekühlt auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Die Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und – wer mag – mit dem Orangenlikör verrühren. Den Baumkuchen rundum damit bestreichen. Auskühlen lassen.
6. Den Baumkuchen in Würfel schneiden. Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen mit der Kuvertüre überziehen und kühl stellen, bis der Überzug getrocknet ist.