Rezept

Baumkuchen mit Zartbitterschokolade

Ein Rezept von Baumkuchen mit Zartbitterschokolade, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DEN SIRUP:

- **3 EL** Saft von 1 Bio-Orange
- **100 g** Zucker
- **1 EL** Rum oder Orangenlikör (nach Belieben)
- **1 TL** abgeriebene Schale von Bio-Orange
- **100 g** Marzipanrohmasse

FÜR DEN TEIG:

- **6** Eier (Größe M)
- **100 g** Zucker
- **100 g** Marzipanrohmasse
- **150 g** weiche Butter
- **1 Päckchen** Bourbon-Vanillezucker
- **100 g** Speisestärke

AUSSERDEM:

- Backpapier für die Form
- **75 g** Aprikosenkonfitüre
- Butter für die Form
- **200 g** Zartbitterkuvertüre (mind. 45 % Kakaoanteil)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für den Sirup Orangensaft mit 125 ml Wasser und Zucker aufkochen und 1 Min. kochen lassen. Marzipan fein reiben und unter Rühren darin auflösen. Orangenschale und nach Belieben Rum oder Likör unterrühren und den Sirup abkühlen lassen.

2. Für den Teig die Eier trennen. Butter, 50 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Marzipan fein reiben und mit den Eigelben nach und nach gründlich unterrühren. Die Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben, die Stärke daraufsieben und alles locker unterheben.

3. Den Backofen auf Grillstufe einstellen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. 2 gehäufte EL Teig auf dem Formboden verstreichen, die Form auf dem Rost in den Ofen (Mitte) schieben und den Teig ca. 45 Sek. grillen, bis die Oberfläche leicht gebräunt, aber nicht zu dunkel ist. Die Form wieder aus dem Backofen nehmen (Achtung, sie ist natürlich heiß!). Auf der Kuchenschicht erst 2 - 3 TL Sirup, dann wieder 2 gehäufte EL Teig verteilen und grillen. So fortfahren, bis Teig und Sirup verbraucht sind.

4. Den Kuchen in der Form ganz auskühlen lassen, erst dann auf ein Kuchengitter stürzen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und den Kuchen dünn damit bestreichen. Für die Glasur die Kuvertüre hacken. 150 g Kuvertüre in eine Edelstahlschüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre unterrühren, bis sie aufgelöst ist. Auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.