Rezept

Baumkuchenspitzen

Ein Rezept von Baumkuchenspitzen, am 12.10.2024

Zutaten

6	Eier
250 g	weiche Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Mehl
100 g	geschälte gemahlene Mandeln
200 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	Vollmilchkuvertüre
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
1 EL	Rum (wer mag)
50 g	Speisestärke
100 g	Aprikosenkonfitüre
1 TL	Öl
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (30 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Den Rum – wer mag – unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Mandeln mischen und nach und nach unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee unterheben.

2. 2 EL Teig auf dem Boden der Form verstreichen. Im Ofen bei 250° (oben, Umluft 220°) ca. 4 Min. backen. Wieder 2 EL Teig darauf streichen und backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier abziehen.

3. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen damit überziehen und in 10 Tortenstücke schneiden. Diese jeweils in 3 Dreiecke schneiden.

4. Für die Verzierung die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit Öl im Wasserbad schmelzen lassen. Die Dreiecke vorsichtig mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

5. Die Vollmilchkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch einstechen und die Baumkuchenspitzen mit feinen Linien verzieren.