Rezept

Orangen-Baumkuchen mit Marzipan

Ein Rezept von Orangen-Baumkuchen mit Marzipan, am 27.04.2024

Zutaten

1	Bio-Orange
100 g	Marzipan-Rohmasse
3	Eier
50 g	weiche Butter
75 g	Zartbitter-Kuvertüre
100 g	Zucker
1 EL	1 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier, nach Belieben)
50 g	Speisestärke
	Fett für die Form
2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 20 cm Länge (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Für den Sirup Orange heiß abspülen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen, 75 ml abmessen. Orangensaft und 50 g Zucker aufkochen. 30 Sek. sprudelnd kochen lassen. 50 g Marzipan-Rohmasse auf der Rohkostreibe fein reiben und mit dem Sirup gründlich glatt rühren. Nach Belieben Orangenlikör unterrühren.

2. Die Eier trennen. Eiweiße mit restlichem Zucker cremig-steif schlagen. Speisestärke dazusieben und mit einem Schneebesen unterheben. Die weiche Butter schaumig schlagen. Restliche Marzipan-Rohmasse fein reiben. Mit den Eigelben zur Butter geben und gründlich verrühren. Die Orangenschale unterrühren und den Eischnee locker unter die Eigelbcreme ziehen.

3. Den Backofen auf Grillstufe einstellen. Die Form einfetten. 2 EL Teig auf dem Formboden verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Mitte) und den Teig in ca. 30 Sek. grillen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Achtung, das geht sehr schnell! Form herausnehmen und 1-2 TL Sirup auf die Schicht streichen.

4. Wieder etwas Teig darauf verstreichen, kurz grillen, dann mit Sirup bestreichen. So fortfahren, bis Teig und Sirup vollständig verbraucht sind. In der Form ganz abkühlen lassen, dann den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen.

5. Für die Glasur Kuvertüre hacken und mit 2 EL Wasser im Wasserbad schmelzen lassen. Butter dazugeben und gut unterrühren. Die Glasur mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.