

Rezept

Baumkuchen-Ecken mit Weihnachtsgewürzen

Ein Rezept von Baumkuchen-Ecken mit Weihnachtsgewürzen, am 10.06.2026

Zutaten

250 g Butter + Butter für die Form	1 Vanilleschote
6 Eier	200 g heller Rohrzucker
8-10 EL Milch	250 g Mehl (Type 1050) + Mehl für die Form
1 Prise Salz	je 2 TL gemahlener Koriander und Zimt
je 1/2 TL gemahlener Kardamom und Piment	5 cl Rum
150 g Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)	Blattgold
30 g Pistazienkerne	40 Papiermanschetten (5 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (ca. 40 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Die Eier trennen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Backform fetten und dünn mit Mehl austreuen.
2. Die Eigelbe mit dem Vanillemark und Zucker dickschaumig aufschlagen, bis sich der Zucker löst. Die Butter und die Milch einrühren. Das Mehl darübersieben. Die Eiweiße mit Salz cremig schlagen. Ein Drittel des Eischnees auf das Mehl geben. Beides behutsam unterziehen. Den restlichen Eischnee unterheben. Den Teig halbieren. Unter eine Hälfte Koriander, Zimt, Kardamom und Piment ziehen.
3. 1 Saucenkelle Würzteig auf dem Boden der Form verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 5-7 Min. backen, bis die Teigschicht fest wird. Die Temperatur auf 250° erhöhen. Eine dünne Schicht hellen Teig mit dem Backpinsel auf die gebackene Schicht streichen. Im Ofen (oben, Umluft 230°) 3-5 Min. backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis beide Teige aufgebraucht sind.
4. Den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Rum beträufeln und abkühlen lassen. Den Kuchen in 10 Tortenstücke schneiden. Diese jeweils in 4 Dreiecke teilen.
5. Für die Verzierung die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und jedes Dreieck großzügig damit überziehen. Mit Blattgold und Pistazien belegen. Trocknen lassen. Die Dreiecke in Papiermanschetten setzen.