

## Rezept

# Baumkuchen-Würfel

Ein Rezept von Baumkuchen-Würfel, am 04.06.2026

## Zutaten

<b>6</b> Eier	<b>1 Prise</b> Salz
<b>120 g</b> Zucker	<b>150 g</b> Marzipanrohmasse
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>100 g</b> Mehl
<b>100 g</b> Aprikosenkonfitüre	<b>2 EL</b> Orangenlikör (wer mag)
<b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>1 EL</b> 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.