

Rezept

Baumkuchentorte

Ein Rezept von Baumkuchentorte, am 21.03.2023

Zutaten

| | |
|---|------------------------------|
| 300 g Preiselbeermarmelade | 4 Eier |
| 250 g Zucker | 200 ml Öl |
| 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl |
| 3 EL Kakaopulver | 1 Päckchen Backpulver |
| Fett und Semmelbrösel für die Form | 2 Eier |
| 125 g Zucker | 100 ml Öl |
| 100 ml Orangensaft | 150 g Mehl |
| ½ TL Zimtpulver | ½ Päckchen Backpulver |
| 200 g Zartbitterkuvertüre | 1 TL Kokosfett |
| je 1 Msp. Zimt, Kardamom und Koriander, gemahlen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen, die Form einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Preiselbeermarmelade mit dem Pürierstab pürieren.
2. Für den Schokoteig die Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Das Öl und den Saft dazugeben. Das Mehl mit Kakao- und Backpulver rasch untermischen. Den hellen Teig genauso zubereiten.
3. 4 EL Schokoteig auf dem Boden der Form verteilen und im Ofen (unten, Umluft 200°), am besten nur mit Oberhitze, 4-5 Min. backen, bis die Oberfläche fest geworden ist. 4 EL hellen Teig auf den gebackenen Schokoboden streichen und diesen wiederum 4-5 Min. backen. Darauf 4 EL Schokoteig streichen und 4-5 Min. backen.
4. 3 EL Preiselbeermarmelade auf den gebackenen Boden streichen, darauf 4 EL dunklen Teig streichen und wieder 4-5 Min. backen. So fortfahren, bis kein Teig mehr übrig ist, dabei jede dritte Teigschicht mit Marmelade bestreichen. Die letzte Schicht sollte Teig sein. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett und den Gewürzen in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Oberfläche der Torte erst dünn mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Die Torte rundum mit Kuvertüre überziehen und diese trocknen lassen.