

Rezept

Baumkuchenwürfel

Ein Rezept von Baumkuchenwürfel, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Aprikosenmarmelade	125 g weiche Butter
125 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier	2 EL Sahne
125 g Mehl	100 g weiße Kuvertüre
100 g Zartbitterkuvertüre	100 g Vollmilchkuvertüre
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 60 STÜCK (1 KASTENFORM VON 30 CM LÄNGE) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 250° vorheizen (Umluft 220°). Kastenform gut fetten. Aprikosenmarmelade erwärmen und glatt rühren, eventuell pürieren. Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Eiern cremig schlagen. Sahne dazugeben und das Mehl unterrühren.
2. 2-3 EL Teig auf dem Boden der Backform verstreichen. Im Ofen (Mitte) in 3-4 Min. hellbraun backen. Wieder 2-3 EL Teig darauf streichen und 3-4 Min. backen. Marmelade dünn darauf streichen, 2-3 EL Teig darauf verteilen und 3-4 Min. backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dabei noch einmal eine Schicht Marmelade einarbeiten. Kuchen in der Form abkühlen lassen.
3. Kuvertüren getrennt im Wasserbad schmelzen lassen.
4. Kuchen aus der Form nehmen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden, Scheiben in gleich große Würfel schneiden. Jeweils 20 Baumkuchenwürfel mit einer Gabel in eine der Kuvertüren tauchen und auf Pergamentpapier trocknen lassen. Die restlichen Kuvertüren getrennt in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke knapp abschneiden und die andersfarbigen Würfel damit verzieren.