



Besser essen.
Besser leben.

Baumkuchen

👤 4 Personen

🕒 10 Minuten

⌚ 35 Minuten

👤 fortgeschritten

Zutaten

Baumkuchenteig

250 g Butter

200 g Zucker

100 g Mehl

70 g Speisestärke

1 Päckchen Vanillezucker

1 Portion Rumaroma

1 Prise Salz

Glasur

150 g Kuvertüre

1 TL Kokosöl

Deko

100 g Himbeeren (tiefgekühlt)

1 Prise Puderzucker

Tipp

Springform



Zubereitung

Baumkuchenteig

1. Die Butter, Zucker, Vanillezucker und das Rumaroma in einer Schüssel geben und mit einem Handmixer schaumig schlagen. Wichtig: Die Butter muss Zimmertemperatur haben.
2. Anschließend 3 Eier trennen. Das Eigelb der 3 Eier und zwei volle Eier in den Teig geben und alles nochmal gut durchrühren.
3. Das Mehl und die Speisestärke mithilfe eines Küchensiebs in den Teig sieben und anschließend wieder alles gut durchmischen.
4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig in den Teig unterheben.

Baumkuchen backen

5. Backpapier in eine 24cm Springform spannen.
6. eine dünne Schicht von dem Teig in der Form verteilen. Anschließend die Navigeno überkopf auf die Springform legen und auf Stufe "2" drehen. Anschließend den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen.
7. Sobald die 5 Minuten abgelaufen sind, die Navigeno komplett ausschalten und anschließend wieder eine dünne Schicht vom Teig auftragen und gut verteilen. Danach wieder die Navigeno überkopf auf die Springform legen und auf Stufe "2" einstellen. Anschließend den Audiotherm auf 3 Minuten einstellen. Alle weiteren Schichten werden ebenfalls mit 3 Minuten gebacken.
8. Insgesamt werden es 10-11 Schichten. Wenn alle durchgebacken sind, den Baumkuchen abkühlen lassen. Anschließend mithilfe eines Messers den Baumkuchen von der Springform lösen.

Glasur

9. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen lassen und das Kokosöl hinzugeben. Sobald es vollständig geschmolzen ist, den Baumkuchen mithilfe eines Messers mit

der Kuvertüre bestreichen. Zum Schluss alles gut abkühlen lassen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Navigenio



Kombischüssel 24cm