

Baumkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

180 g Butter
54 g Marzipan
180 g Eigelb
225 g Eiweiß
180 g Zucker
90 g Mehl
90 g Weizenpuder
16 g Sahne
16 g Rum
Salz
Vanille
Tonkabohne

* NACH EINEM POSTING VON

-- Wolfgang Bierlox, 01.11.97

Das Rezept ist in fuenfacher Menge ausreichend für eine große Baumkuchenwalze gerechnet. Aber wer hat schon eine Baumkuchenmaschine daheim rumstehen?

Zuerst die Butter, Marzipan, Vanille und Tonkabohne (das klassische Gewürz für Baumkuchen, dieses früher sehr beliebtes Gewürz wurde allerdings verboten da eine Droge. Mittlerweile kann man Tonkaöl wieder kaufen, als Duftöl. Bei meiner Meisterprüfung haben zwei Alte Konditormeister sich gewundert wieso mein Baumkuchen so schmeckt wie sie das noch von früher kannten. ;-))

Die Eigelb werden nach und nach dazugegeben. Danach das Eiweiß, der Zucker und eine Prise Salz zu einem cremigen Eiweiß aufschlagen.

Die beiden Massen miteinander melieren unter zugabe des Mehl / Weizenpudergemisches. Zuletzt noch die Sahne-Rum-Mischung unterheben.

Schichtweise backen.