

Baumkuchen (mit Tonkabohne)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

250 g Margarine
250 g Zucker
1 pn Vanillezucker
2 Eier
4 Eigelb
1/2 Fläschchen Rumaroma
150 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 ts Backpulver
4 Eiweiß

* QUELLE

- Gepostet: Dirk Bernstein
- 2:2448/405.17 - 16.10.94

Fett schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker zufügen. Eier, Eigelb und Rumaroma unterrühren. Dann mit dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver mischen.

Die Eiweiße zu ganz steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Die Fettpfanne des Grills mit Backpapier auslegen. Etwa 3-4 Esslöffel Teig darauf verstreichen und ca. 20 cm von den Heizstäben etwa 2 Min. backen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dabei darauf achten, dass die jeweilige Oberfläche nicht zu braun wird. Das Verteilen geht am besten mit einem Pinsel.

Wenn der Bräunungsgrad innerhalb der Fettpfanne unterschiedlich ist, evtl. nach der Hälfte der Zeit die Pfanne um 180 Grad drehen. Die Tür vom Grill dabei niemals schließen. Am Ende auf der untersten Schiene noch ca. 5 Min. bei ausgeschaltetem Grill nachbacken. Den erkalteten Kuchen auf der Ober- und Unterseite mit Kuvertüre bestreichen. Danach in ca. 3x3 cm große Quadrate zerschneiden.

Bei den angegebenen Mengen erhält man bei einem "normalen" also ca. mikrowellengrossen Grill ungefähr 10 Schichten. Die Höhe ist ja auch durch die Fettpfanne limitiert. Wer will kann höher stapeln, geht dann aber das Risiko ein, dass die fertigen Stücke hinterher auseinander brechen. Das ist auch der Grund, warum die Schichten nicht zu braun werden dürfen, dann pappt die nächste Schicht nicht mehr richtig.