

Baumkuchen, Basisrezepte, Teil 1 von 2

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Deutschland

-- Zutaten: siehe Teil 1

* QUELLE

-- Gepostet: F. Seifert
-- de.rec.mampf, 12.07.1996
-- Überarb. Rene Gagnaux

Teigzubereitung: siehe Teil 1.

Zur Technik

Baumkuchenapparate mit Elektro- oder Gasbeheizung sind den älteren Modellen mit Holzfeuerung aus verschiedenen Gründen vorzuziehen. Früher glaubte man, durch die Holzflamme den Geschmack des Kuchens verbessern zu können, doch die Praxis hat bewiesen, dass die Elektro- oder Gasbeheizung vorteilhafter ist. Die Holzflamme ist nicht so gleichmäßig, außerdem ist die Elektro- oder Gasbeheizung leichter zu regulieren und einfach sauberer.

Die Frage, ob die Walzendrehung von Hand oder elektrisch betrieben werden sollte, ist nicht so ohne weiteres zu beantworten. Für den Elektroantrieb spricht die Tatsache, dass der Baumkuchenapparat hierbei von einem Mitarbeiter bedient werden kann. Wird die Walze mit der Hand gedreht, sind immer 2 Arbeitskräfte erforderlich, dafür kann die Walzenumdrehung sorgfältiger beobachtet und den jeweiligen Backphasen angepasst werden. Auch die Flammenregulierung ist so besser zu bedienen.

Der Backvorgang

Die Walze wird mit Pergamentpapier umwickelt und fester, nicht zu dünner Bindfaden wird über Kreuz in gleichmäßigen Abständen darüber zusammengebunden. Die Abstände der Wicklungen entscheiden später über die Dicke der Ringe und die Zackenbildung. Gleichzeitig verhindern die Dicke des Bindfadens und die Dichte der Wicklungen das Abrutschen des Baumkuchens auf der Walze. Das Papier wird leicht mit Butter eingefettet (nicht zu stark fetten, sonst kann der Baumkuchen trotzdem verrutschen) und unter langsamem Drehen erhitzt.

Die recht dünnflüssige Masse wird in der ganzen für den Kuchen vorgesehenen Länge auf die Walze aufgetragen und diese dabei zuerst so schnell gedreht, dass sich schöne, gleichmäßige Ringe und schöne Zacken bilden. Die ersten Lagen müssen verhältnismäßig dunkel gebacken werden, sie sollen gut

aufeinander haften und keinesfalls abrutschen. Die Hitze darf während des Backens nicht zu hoch sein, damit die schwere Masse gut durchbackt. "Klitschstreifen" sind immer ein Zeichen dafür, dass entweder die Hitze zu groß oder die Baumkuchenmasse zu fest war. Zu gelinde Hitze ist selbstverständlich auch zu vermeiden, sonst trocknet der Kuchen zu sehr aus.

Nachdem die erste Schicht gebacken ist, wird die 2. Lage aufgetragen, das weitere Auftragen darf aber nicht schematisch erfolgen, sondern jene Stellen werden zuerst mit Baumkuchenmasse begossen, die bereits durchgebacken sind.

Zwischendurch muss die Masse immer wieder mit Milch oder verdünnter Sahne begossen werden, wobei abgelaufene, unten aufgefangene Milch wieder verwendet wird. Eine alte Regel sagt: Baumkuchen kann nicht dünn genug sein. Nach dem Backen muss der Kuchen gut auskühlen, bevor der Bindfaden gelöst, die Walze herausgezogen und das Papier entfernt werden kann. Der Baumkuchen wird entweder aprikotiert oder mit Fondat gedeckt und mit temperierter Kuvertüre überzogen.