

Baumkuchen vom Grill

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Deutschland

* BAUMKUCHENMASSE 1

400 g Butter
500 g Zucker
20 Eier
250 g Weizenmehl
1/4 l Milch; o. Sahne
250 g Weizenpuder
Vanille
1 pn Kardamom
1 pn ;Salz

* BAUMKUCHENMASSE 2

375 g Butter
500 g Zucker
16 Eier
300 g Weizenmehl
3/8 l Milch; o. Sahne
300 g Weizen - Maispuder
Arrak
Abgeriebene Zitronenschale
1 pn ;Salz

* BAUMTORTENMASSE 1

375 g Butter
500 g Zucker
10 Eier
400 g Weizenmehl
200 g Weizen - Maispuder
Rum
Abgeriebene Zitronenschale
1 pn ;Salz
5 g Backpulver

* BAUMTORTENMASSE 2

400 g Butter
500 g Zucker
16 Eier
180 ml Milch; o. Sahne
250 g Weizenmehl
250 g Weizen - Maispuder
Arrak

Kardamom nach Geschmack
1 pn ;Salz

* QUELLE

-- Gepostet: F. Seifert

-- de.rec.mampf, 12.07.1996

-- Überarb. Rene Gagnaux

F. Seifert: Vor kurzem fand ich in einem älteren, handgeschriebenen Rezeptheft verschiedenes zum Thema Baumkuchen. Sicher, etwas ausgefallen ist dieser Kuchen schon, aber vielleicht kann jemand etwas damit anfangen. Eine Quellenangabe konnte ich allerdings nicht finden.

Baumkuchenmasse 1: Eigelb und Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, Gewürze und Salz zugeben. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Weizenmehl und Weizenpuder 2 mal miteinander durchsieben. Abwechselnd den Eischnee und die Mehl / Puder - Mischung unter die Eigelb - Butter - Zuckermasse rühren, gut durchmellieren. Die Baumkuchenmasse nach und nach mit Milch oder Sahne verdünnen.

Baumkuchenmasse 2: Butter und Weizen - Maispuder schaumig rühren, in einem anderen Kessel Eigelb und eine Hälfte des Zuckers mit Arrak, Zitronenschale und Salz rühren. Anschließend beide Massen miteinander verrühren. Aus Eiweiß und dem restlichen Zucker einen Eischnee herstellen und abwechselnd mit dem Mehl in die Masse rühren. Mit der Milch (oder Sahne) wird die Masse verdünnt.

Baumtortenmasse 1: Zubereitung nach den Rezepten Baumkuchenmasse 1 oder 2.

Baumtortenmasse 2: Zubereitung nach den Rezepten für die Baumkuchenmasse 1 oder 2.

"Zur Technik" und "Der Backvorgang": siehe Teil 2