

Gefüllte Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Deutschland

- Zutaten: siehe Baumkuchen
- Basisrezepte, Teil 1 von 2

* QUELLE

- Gepostet: F. Seifert
- de.rec.mampf, 17.07.1996
- Überarb. Rene Gagnaux

Dieses Rezept beschreibt eine Spezialsorte des Baumkuchens, den gefüllten Baumkuchen, in den man Marzipanmasse oder hauchdünne Ananasscheiben gibt.

Bei der Fruchtfuellung werden die Ananasscheiben in die angebackene Baumkuchenschicht gedrückt und diese Schicht dann fertig gebacken.

Als Marzipanfuellung findet sehr dünne Marzipanmasse Verwendung. In der Regel trägt man nach jeder 2. oder 3. Lage Baumkuchen eine dünne Zwischenschicht weicher Marzipanmasse auf, die ebenfalls gut gebacken sein muss, ehe man die nächste Schicht Baumkuchen aufträgt. Diese Marzipanmasse wird entweder mit Eigelb oder Eiweiß verdünnt, mit Arrak, Rum oder Weinbrand aromatisiert und mit wenig Raffinade oder Staubzucker gesüßt. Keinen zu groben Zucker verwenden, sonst treibt die Masse beim Backen zu stark und der Baumkuchen wird unregelmäßig. Viele Praktiker geben der Eigelb - Marzipanmasse den Vorzug, weil sie überhaupt nicht treibt, saftiger bleibt und vollmundiger als Eiweiß - Marzipanmasse ist. Gefüllte Baumkuchen werden vielfach in angewirktes, ausgerolltes Marzipan eingeschlagen und dann mit temperierter Kuvertüre überzogen.