



Baumkuchenmasse

★★★★★

Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Schwer **Portionen:** 1 großes Backblech mit 10 cm Tiefe /
Gastro-Norm 1/1, 10cm Tief **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1kg Butter

39 Eier

500g Weizenstärke

100g Honig

100g Marzipanrohmasse

750g Zucker

250g Mehl

200g Amaretto

Vanille-, Zitronen- und
Tonkabohnenaroma

ZUBEREITUNG

Die Butter, den Honig, die Marzipanrohmasse und die Hälfte des Zuckers mit den Aromen aufschlagen.

Die Eier trennen. Eigelb nach & nach zugeben und zum Schluss den Amaretto zugeben. Das Eiweiß, die 2te Hälfte des Zuckers und - bei Frischei / frischen Eier (kein TetraPack-Ei) - die Weizenstärke zu Schnee schlagen. Verwendet Ihr TetraPack-Ei, die Stärke mit dem Mehl erst zum Schluss unterheben.

Eischnee unter die Eigelbmasse heben und zum Schluss das Mehl und evtl. die Stärke unterheben.

Nun die erste, sehr dünne Schicht auf das mit Backpapier ausgelegte oder mit Backtrennspray bearbeitete Backblech geben und im Backofen oder Salamander mit Oberhitze bräunen. Ist die Schicht gut dunkel gebräunt (nicht Schwarz), wird die nächste dünne Teigschicht aufgetragen und gleichmäßig verstrichen. Nun wieder per Oberhitze bräunen. Nun solange mit den einzelnen Schichten und dem bräunen fortführen, bis der Teig alle ist.

Den fertigen Baumkuchen in gewünschte Form bringen und z.B. mit Kuvertüre überziehen.