



Baumkuchen-Ecken

Zeit gesamt
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Schwierig



Zutaten

für 16 Portionen

Marzipanrohmasse	400 g
Puderzucker	90 g
Butter	225 g
Zucker	225 g
Salz	
Vanillinzucker	20 g
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	175 g
Speisestärke	125 g
Backpulver	1 TL
Milch	70 ml
Amaretto	4 EL
Sauerkirschkonfitüre	50 g
Kuvertüre, zartbitter	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Schöpfkelle, Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Ofen auf 250 °C (Grill) vorheizen. In einer Schüssel Marzipanrohmasse und 75 g Puderzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken verkneten, Masse dritteln und jeweils auf wenig Puderzucker zu Quadraten (à 22 x 22 cm) ausrollen.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker cremig verrühren. Eier einzeln zufügen und so lange schlagen, bis sich der Zucker löst. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und nach und nach einsieben. Milch und Amaretto unterrühren.
3. 4 EL Teig dünn in einer quadratischen, am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (22 x 22 cm) verstreichen und unter dem Backofengrill auf der zweiten Schiene ca. 3 Min. backen, bis die Oberfläche gebräunt ist. 3 EL Teig daraufstreichen und erneut ca. 3 Min. goldbraun backen. Übrigen Teig schichtweise genauso verarbeiten, dabei nach 3 und 5 Schichten jeweils 1 Schicht ausgerolltes Marzipan dazwischengeben, mit Teig bestreichen und backen. Baumkuchen auskühlen lassen.
4. Oberfläche des Baumkuchens mit Kirschkonfitüre bestreichen und mit letzter Marzipanplatte belegen. Erst in 16 Quadrate und diese dann in Dreiecke schneiden.
5. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Baumkuchenecken mit Kuvertüre überziehen, abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Baumkuchenecken zu einer Tasse Kaffee servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	546 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	30 g