

Frisch gekocht
Donnerstag, 10. November 2016



Rezept von Eveline Wild

Baumkuchen



90 Minuten (ohne Kühlzeiten)/für Ehrgeizige

Zutaten

200 g Butter, 160 g Rohmarzipan, 54 g Weizenstärke, 80 g Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, 6 Eidotter, 6 Eiweiß, 120 g Zucker, 90 g glattes Mehl.

Für die Patisseriecreme: 375 g Milch, 125 g Obers, 65 g Zucker, 120 g Eidotter, 65 g Zucker, 25 g Vanillecremepulver, 2 Vanilleschoten.

Für die Grand Marnier-Creme: 200 g fertige Patisseriecreme (siehe Rezept), 50 g Zucker, 400 g geschlagenes Obers, geriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen, 30-40 g Bitterorangenlikör (Grand Marnier), 5 Blätter Gelatine.

Zur Dekoration: Granatapfelkerne, Zitronenverbene.

Zubereitung

Marzipan mit den Eidottern in einem Mixer glatt rühren.

Butter, Stärke und Staubzucker mit Vanille, Zitrone, Salz und der Dotter-Marzipan-Masse klumpenfrei aufschlagen. (Notfalls passieren, wenn sich die Klümpchen nicht lösen.) Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen, mit der Dottermasse mischen und das Mehl unterheben. Den Teig schichtweise und dünn in einen Backrahmen (20 x 10 cm) oder auch in eine Kastenkuchenform (mit Backpapier ausgelegt) füllen. Im Rohr bei Oberhitze mit 220-240 °C so lange Schicht für Schicht backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Jeweils das Backpapier abziehen und die Schichten vollständig auskühlen lassen (ev. einfrieren). Bei der weiteren Verarbeitung darauf achten, dass man gleichmäßige Scheiben des Kuchens herunterschneidet, damit die an Jahresringe erinnernde Optik erhalten bleibt. Die Baumstammform erst mit Folie, dann mit dem Baumkuchen auslegen.

Für die Patisseriecreme Milch, Obers, Zucker und das ausgekratzte Mark von 2 Vanilleschoten erhitzen. Dotter, Zucker und Vanillecremepulver verrühren. Einen kleinen Teil der Milchmischung zu den Eidottern gießen und gut verrühren. Zurück in den Topf geben und gut durchkochen lassen. In ein kaltes Gefäß umfüllen, mit Dehnfolie anliegend bedeckt erkalten lassen. Vor der Verwendung glatt rühren oder mixen.

Für die Grand Marnier-Creme Zucker und Orangenschalenabrieb mit der Patisseriecreme verrühren. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in Grand Marnier auflösen. In die Patisseriecreme einarbeiten. Obers unterheben und in die ausgelegte Baumstammform füllen.

Mit dem restlichen Baumkuchen abdecken und kühl stellen. Mit Granatapfelkernen und Zitronenverbene dekorieren.

