

Kuchen Backen Rezepte

Baumkuchen Mit Marmelade

Gattung: Backen, Kuchen, Früchte, Konfitüre

10 Eier	275 g Mandeln, gerieben
500 g Butter	250 g Orangenmarmelade (Menge je nach Geschmack variabel),
500 g Zucker	- ca.
1/2 Zitrone, abgeriebene - Schale (unbehandelt)	evtl. Rum
250 g Mehl	

zum Verzieren:

1 fertige Marzipanplatte	evtl. Marzipanfiguren oder
150 g dunkle Kuvertüre	- kandierte Früchte

Fertige Marzipanplatte oder 300 g Rohmarzipan und 150 g Puderzucker verkneten und zu einer Decke ausrollen Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die weiche Butter in Stücken hinzufügen und verrühren, dann Zitronenschale, Mandeln und Mehl unterheben. Anschließend den steif geschlagenen Eischnee unter die Teigmasse heben. Die Orangenmarmelade erwärmen und zur Seite stellen.

Zum Backen benötigt man einen Grill: entweder einen Backofengrill oder ein Tischgerät. Es klappt auch mit einem Umluftofen mit starker Oberhitze. Den Grill ca. 5 Minuten vorheizen; eine Springform von 28 cm Durchmesser ausfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen. Einen gehäuften Esslöffel der Teigmasse auf den Boden verstreichen und in der obersten Schiene des Backofens unter den Grill schieben. Dann ca 2 bis 4 Minuten backen, so lange, bis die Fläche goldgelb gebacken ist. Die nächste Teigschicht darauf geben, wieder abbacken und so fortfahren, bis der Teig verbraucht ist (nach ca. 12 bis 14 Schichten ist der Baumkuchen fertig). Je nach Geschmack nach ca. jeder dritten Schicht die erwärmte Marmelade und ein paar Tropfen Rum auf die gebackene Schicht geben.

Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit der Marzipanplatte überziehen. Die Glasur schmelzen lassen und darüber verstreichen. Den Kuchen je nach Belieben dekorieren, z. B. mit Marzipanfiguren oder kandierten Früchten.

Tipp: Den fertigen Kuchen kann man sehr gut vorbereiten. Nach dem Backen in Alufolie einwickeln, bis zu einer Woche stehen lassen. Dann eine Woche ziehen lassen, so schmeckt er noch besser.