

## Baumkuchen

Baumkuchen gehört zu Weihnachten dazu! Wir haben für euch ein Baumkuchenrezept, mit dem ihr den köstlichen Klassiker einfach zuhause selber backen könnt.



Portionen: 12 Stücke  
Vorbereitung: 30 min  
Zubereitung: 1 h 30 min  
Zeit gesamt: 2 h  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für den Baumkuchen:

- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Butter
- 100 g Speisestärke
- 1 TL Vanillepaste
- 9 Eier, getrennt
- 60 g Marzipanrohmasse
- 25 g Rum
- 1 g Salz
- 200 g Zucker
- 100 g Mehl Type 405

### Zutaten für die Glasur:

- 125 g Aprikosenkonfitüre + 1 EL zusätzlich für die Dekoration

- 2 EL Rum (alternativ Wasser)
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 1 EL Kokosfett

#### **Außerdem:**

- 50 g Marzipanrohmasse
- 50 g Puderzucker + mehr zum Ausrollen

#### **Besondere Utensilien:**

- Springform von 26 cm Durchmesser
- Küchenreibe
- Elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine
- Backpinsel
- Winkelpalette
- Plätzchenausstecher in Sternform

#### **Zubereitung:**

- **Für den Baumkuchen** alle Zutaten Zimmertemperatur annehmen lassen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofengrill einschalten und den Ofenrost etwa 20 Zentimeter unterhalb des Grills platzieren.
- Die Bio-Zitrone heiß waschen und trocknen. Die Schale fein abreiben.
- Butter, die Hälfte der Speisestärke, Zitronenschale und Vanillepaste in eine Rührschüssel füllen und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.
- Eigelbe nacheinander in die schaumige Butter rühren.
- Marzipanrohmasse und Rum glattrühren, zur Buttermischung hinzufügen und ebenfalls unterrühren.
- Die Quirle des Handrührgeräts oder den Rührbesen der Küchenmaschine gut säubern.
- Eiweiß, die zweite Hälfte der Speisestärke und das Salz in eine Rührschüssel füllen und zu Eischnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Den Eischnee mit einem Teigspatel unter die Buttermischung heben.
- Das Mehl auf die Buttermischung sieben und ebenfalls unterheben.
- Zwei Esslöffel Teig in der vorbereiteten Springform verstreichen und unter dem vorgeheizten Backofengrill goldbraun backen, etwa zwei Minuten.
- Form aus dem Ofen nehmen, zwei weitere Esslöffel Teig auf der gebackenen Teigschicht verstreichen und wiederum unter dem Backofengrill goldbraun backen.
- So verfahren, bis der gesamte Teig verbraucht ist.
- Die Aprikosenkonfitüre und den Rum in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen.

- Den Baumkuchen vorsichtig aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und den Kuchen auf einen Kuchenrost setzen.
- Die Oberseite sowie die Seiten mit der Aprikosenmischung bestreichen und den Baumkuchen komplett abkühlen lassen.
- Die Kuvertüre fein hacken und zwei Drittel über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
- Restliche Kuvertüre und Kokosfett hinzufügen und rühren, bis die Masse glatt ist.
- Kuchenrost auf ein Stück Backpapier setzen. Den Baumkuchen mit der Kuvertüre übergießen und diese mit einer Winkelpalette verteilen, dabei gegebenenfalls an den Rändern mit einem Backpinsel nachhelfen.
- Die Glasur fest werden lassen.
- Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und auf etwas Puderzucker etwa drei Millimeter dick ausrollen.
- Mit dem Plätzchenausstecher Sterne ausstechen.
- Den Esslöffel Aprikosenkonfitüre erwärmen und die Sterne jeweils mit Hilfe eines kleinen Kleckses schön verteilt auf den Baumkuchen kleben.
- Den Baumkuchen auf eine Servierplatte setzen und servieren – **Mahlzeit!**