



Baumkuchen - Torte

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 16 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '16 Stück', 'yield' : '' });
```

Ein Baumkuchen zeichnet sich durch seinen schichtweisen Aufbau aus. So wird Schritt für Schritt eine Teigschicht aufgetragen, diese goldbraun angebacken, bevor die nächste Schicht folgt.

Ein geschnittenes Stück des Kuchens ähnelt in seinem Aufbau dann der Maßerung eines Baumes und seiner Lebensringe.

Er wird sehr gerne als Teegebäck gereicht. Er gilt in vielen Ländern als Spezialität. Besonders in Litauen Polen genießt er hohes Ansehen, wurde er doch im Mittelalter als Kuchen des Adels geschätzt. In Japan ist der Baumkuchen mit die beliebteste Backware überhaupt.

Zutaten

- 3 ganze Eier
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 kleine Prise Salz
- 375 g weiche Butter
- 375 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 3 - 4 EL brauner Rum
- 1 Tütchen Backpulver
- 225 g Mehl, gesiebt und 150 g Speisestärke gemischt
- 200 g Orangenkonfitüre
- 300 g Zartbitter - Kuvertüre / Schokolade
- 50 g weiße Kuvertüre / Schokolade
- 20 g Kokosfett
- Eine 26 cm Ø Springform, Backpapier

Zubereitungsart

Schritt1

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Grillschlangen vorheizen. Die dunkle Kuvertüre und das Kokosfett, sowie die Weiße getrennt auf einem heißen Wasserbad lauwarm schmelzen; die Orangenkonfitüre erwärmen.

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker, Vanille - Zucker, 3 ganzen Eier, 6 Eigelben und Rum schaumig schlagen. Das Backpulver und die Mehl - Speisestärkemischung nach und nach darüber sieben, verrühren. Das mit einer Prise Salz steif geschlagene Eiweiß in 2 - 3 Schritten locker unter heben

Schritt3

Nunmehr 2 El Teig, etwa 2 cm dick, auf dem Springformboden glatt verstreichen und unter dem vor geheizten Grillschlangen 1 - 2 min. goldgelb bräunen. Die nächste Teigschicht in gleicher Weise darüber verteilen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Schritt4

Auskühlen lassen, aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit der erwärmten Orangenkonfitüre einstreichen, ca. 30 min. antrocknen lassen. Dann folgt als nächste Schicht die dunkle Schokolade, wieder fest werden, antrocknen lassen.

Schritt5

Die geschmolzene weiße Schokolade dünn auf ein Marmorbrett streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Kleine Röllchen abschaben und die Baumkuchen - Torte damit garnieren.

Rezeptart: Torten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baumkuchen-torte/>