



Baumkuchenspitzen mit Chilischokolade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Baumkuchen kann nur der Konditor herstellen? Bei uns gelingen sie auch am heimischen Herd ausgezeichnet!

Zutaten

- (Ausreichend für eine 24 cm Springform)
- Für den Teig:
- 50g Mehl
- 50g Stärkemehl
- 100g Zucker
- 100g Butter
- 5 Eier
- 1 unbehandelte Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Für den Chilischokoladenüberzug:
- 150g handelsübliche Chilischokolade
- 25 g weiche Butter
- 125 ml Wasser
- 100g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Masse:

Schritt3

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker, etwas Zitronenabrieb und dem Vanillemark intensiv mit dem Küchenmixer schaumig rühren. Die Butter dazu geben und weitere 4-5 min. rühren.

Schritt4

Das gesiebte Mehl mit dem Stärkemehl mischen und nach und nach zur Masse geben. Den steif geschlagenen Eischnee von den Eiern locker, in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

Die Springform ausfetten und leicht mit Semmelbröseln austreuen.

Schritt6

Ca. 3 El Teig mit einem Plastischaber als erste Schicht, gleichmäßig dünn verteilen und bei Unterhitze 150° C für 4-5 min. backen / bräunen.

Schritt7

Die Zweite Schicht darüber geben und weiter so bis zur 6-7 Schicht verfahren.

Schritt8

Danach den die Baumkuchenspitzen auskühlen lassen und gleichmäßig, spitz zulaufende Stücke schneiden.

Schritt9

Der Chilischokoladenüberzug:

Schritt10

Die Chilischokolade mit dem Zucker im heißen Wasser auflösen und ständig rühren, bis eine glatte, homogene Masse entstanden ist.

Schritt11

Dann die Butter verrühren, dadurch wird die Glasur geschmeidiger. Nunmehr die Baumkuchenspitzen zu einem Drittel mit der Spitze eintauchen und auf ein Gitter oder Folie legen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** adventszeit, einfach gemacht, hausgemacht, köstlich, vielseitig, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baumkuchenspitzen-mit-chilischokolade/>