

# 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/>