

Weihnachtliche Baumkuchenspitzen



- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** für 32 Stück:
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : 'für 32 Stück:', 'yield' : '' });
```

Der Baumkuchen ist ein besonderer Klassiker. Wir widmen uns in diesem Rezept einer kleinen Abwandlung nämlich **leckeren weihnachtlichen Baumkuchenspitzen!** Dieses Rezept ist im Prinzip recht simpel. Sie benötigen lediglich ein bisschen Zeit und ein Gefühl dafür, wann die einzelnen Teigschichten gar sind.

Toppings für Ihre Baumkuchenspitzen

Sie können die kleinen Baumkuchenspitzen natürlich nach geschmacklichen und optischen Präferenzen dekorieren! Das geht besonders gut wenn die Kuvertüre noch geschmolzen ist, da dann alle Toppings gut an den Spitzen haften. Hier folgen ein paar Inspirationen zur Dekoration ihrer Baumkuchenspitzen!

- Krokant
- Bunte Streusel
- gehackte Nüsse
- weiße oder dunkle Schokolade
- Kokosflocken
- Karamellsoße

Serviervorschlag

Zu den Baumkuchenspitzen können Sie perfekt unser Parfait aus weißer Schokolade und Glühwein reichen. Die cremige Konsistenz des Parfaits und die Aromen der weißen Schokolade und des Glühweins harmonieren wunderbar mit dem Baumkuchen. **Eine hervorragende weihnachtliche Nachspeise!**

Zutaten

- 400 g Marzipan Rohmasse
- 90 g Puderzucker
- 225 g Zucker
- 225 g weiche Butter
- 1 Tütchen Vanillezucker oder 1 Mark Vanilleschote
- 4 Eier
- 175 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 125 g Speisestärke
- 1 kleine Prise Salz
- 1 ½ Tl Backpulver
- 50 g Sauerkirsch-Konfitüre, püriert
- 4 El Amaretto
- 400 g Kuchenglasur

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. Die Masse in 3 Teile schneiden und auf ein wenig Puderzucker zu 3 Quadraten/ Schichten (22 x 22 cm) ausrollen.

Schritt2

Die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanillezucker cremig verrühren. Nach und nach die Eier einzeln dazu geben und das Backpulver, die Stärke und das Mehl darüber sieben. Anschließend Milch und Amaretto unterrühren.

Schritt3

Den Backofen auf der höchsten Stufe vorheizen und eine 22 cm große Springform mit Backpapier auslegen.

Schritt4

Etwa 4 El Teigmasse dünn darüber verstreichen und auf der zweiten Schiene von oben backen bis der Teig leicht braun ist. Anschließend herausnehmen und den Vorgang wiederholen bis Sie 4 - 5 Schichten haben.

Schritt5

Die Schichten etwas abkühlen lassen und anschließend auf die erste Teigschicht ein Marzipanquadrat legen. Auf die Marzipanschicht wird anschließend eine dünne Schicht Sauerkirschmarmelade verstreichen. Dieser Vorgang wird auch mit den restlichen Schichten wiederholt.

Schritt6

Die Kuchenglasur zum schmelzen bringen.

Schritt7

Zuerst den Baumkuchen in 3 cm breite Streifen schneiden, welche anschließend noch einmal diagonal geteilt werden damit kleine Dreiecke entstehen.

Schritt8

Die fertigen Baumkuchenecken können dann mit der Kuchenglasur überzogen werden.

Herstellung des klassischen Baumkuchens

Das aus Ungarn stammende Traditionsgebäck wird immer mit einer gleichbleibenden Grundrezeptur gebacken. Diese besteht aus Butter, Mehl, Eiern, Zucker, Salz und Vanille. Doch der Baumkuchen schmeckt nicht überall gleich. Das liegt daran, dass oftmals verschiedene Aromen und Kleinigkeiten wie Nüsse, Marzipan und Schokolade die zu dem Grundrezept hinzugegeben werden.

Gebacken wird der Baumkuchen schichtweise an einem drehenden Spieß. Dabei wird der Spieß also immer wieder in Teig getaucht, sodass jede Schicht nach und nach backen kann. Wenn man den Kuchen aufschneidet, kann man die einzelnen Schichten deutlich erkennen. Sie sehen so aus wie die Altersschichten eines Baumes. Daher trägt der Kuchen auch den Namen Baumkuchen! Zum Schluss wird der Kuchen oder die kleinen Baumkuchenspitzen noch mit Schokoladenkuvertüre versehen und fertig ist das Traditionsgebäck!

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Teegebäck

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