

Baumkuchenspitzen

ZUTATEN

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 7 Eier, getrennt
- 1 TL Zitronenabrieb (frisch oder getrocknet)
- 1 TL Orangenabrieb (frisch oder getrocknet)
- Mark von 1 Vanilleschote
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 2 TL Kakao (Instantpulver, kein Backkakao)
- Weiße, Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre zum Verzieren (jeweils ca. 100 – 150 g)

ZUBEREITUNG

1. Backofengrill vorheizen.
2. Weiche Butter zusammen mit dem Zucker cremig rühren. Anschließend die Eigelbe einzeln unterrühren.
3. Das Vanillemark mit der Zitronen- und Orangenschale unter die Creme mischen.
4. Mehl mit der Stärke vermischen und unter die Creme rühren.
5. Eiweiße mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
6. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit dem Kakao verrühren.
7. Eine Springform (28 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. 2 EL hellen Teig auf dem Backpapier verstreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 1-2 Minuten goldbraun backen.
8. Anschließend vom dunklen Teig 2 EL nehmen und auf der ersten Schicht verstreichen. Für weitere 1-2 Minuten backen und so mit dem restlichen Teig verfahren, immer im Wechsel zwischen dem hellen und dunklen Teig.
9. Den Kuchen abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden (ca. 40 Stück).



LISA LIPPOLD
Technische Redakteurin

„Ich liebe die Vorweihnachtszeit und damit so ziemlich alles, was es zu dieser Zeit an Essen gibt: Lebkuchen, Kekse, dazu eine Tasse heißen Tee, mit der man es sich abends nach der Arbeit auf der Couch gemütlich macht – und natürlich die Weihnachtsmärkte.“

Von all den Leckereien, die es in der Vorweihnachtszeit gibt, mochte ich Baumkuchen schon immer ganz besonders gerne (gehört neben Elisenlebkuchen auf jeden Fall zu meinen Favoriten). Ein selbstgemachter Baumkuchen ist zwar etwas zeitaufwändiger, aber die Zubereitung an sich ist eigentlich ziemlich einfach und sollte für jeden, der schon einmal etwas gebacken hat, zu bewältigen sein. Lediglich das Schichten des Teigs dauert eben seine Zeit. Dafür sind die Baumkuchenspitzen wirklich lecker und sie sehen außerdem noch schön aus.“



Baumkuchenspitzen

ZUBEREITUNG (FORTSETZUNG)

10. Kuvertüre getrennt klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Baumkuchendreiecke mit der Oberseite in die flüssige Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Gitter legen.
11. Die restliche Kuvertüre in Spritzbeutel füllen (evtl. vorher durch ein Sieb streichen, falls zu viele Kuchenkrümel in der Kuvertüre gelandet sind), jeweils eine andere Kuvertüre auf den Dreiecken verteilen und mit Hilfe eines Holzstäbchens verzieren.

Tipp: Anstelle von Spritzbeuteln kann man auch Gefrierbeutel nehmen. Dafür einfach eine kleine Ecke des Beutels abschneiden, nachdem die Schokolade eingefüllt wurde.



LISA LIPPOLD
Technische Redakteurin

„Ich liebe die Vorweihnachtszeit und damit so ziemlich alles, was es zu dieser Zeit an Essen gibt: Lebkuchen, Kekse, dazu eine Tasse heißen Tee, mit der man es sich abends nach der Arbeit auf der Couch gemütlich macht – und natürlich die Weihnachtsmärkte.

Von all den Leckereien, die es in der Vorweihnachtszeit gibt, mochte ich Baumkuchen schon immer ganz besonders gerne (gehört neben Elisenlebkuchen auf jeden Fall zu meinen Favoriten). Ein selbstgemachter Baumkuchen ist zwar etwas zeitaufwändiger, aber die Zubereitung an sich ist eigentlich ziemlich einfach und sollte für jeden, der schon einmal etwas gebacken hat, zu bewältigen sein. Lediglich das Schichten des Teigs dauert eben seine Zeit. Dafür sind die Baumkuchenspitzen wirklich lecker und sie sehen außerdem noch schön aus.“

