



Unser Bestes für Ihre Familie

Baumkuchen TM 31

16 Stücke

9	Eier
2 Prisen	Salz
1	Vanilleschote
160 g	Butter, weich, in Stücken
180 g	Zucker
200 g	Marzipanrohmasse
80 g	Mehl
80 g	Speisestärke
70 g	geschlagene Sahne

- Rühraufsatz einsetzen.

- Eier trennen. Eiweiß und Salz in den fettfreien Mixtopf geben, **ca. 3 1/2 Min./Stufe 3,5** steif schlagen und umfüllen.

- Rühraufsatz entfernen.

- Ausgekratztes Mark aus der Vanilleschote mit Eigelb, Butter, Zucker und Marzipan in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5** schaumig rühren.

- Mehl und Speisestärke zugeben und **20 Sek./Stufe 4** unterrühren.

- Eischnee zugeben und **15 Sek./Stufe 4** mithilfe des Spatels unterheben.

- Geschlagene Sahne zugeben und **ca. 10 Sek./Stufe 3** mithilfe des Spatels unterheben.

- Eine Schöpfkelle Teig in eine Springform (Ø 26 cm) geben, verstreichen und im vorgeheizten Backofen
- evtl. den Grill zuschalten - ca. 4 Minuten goldbraun backen.

- Dann eine weitere Schöpfkelle auf dem gebackenen Teig dünn verstreichen und wieder ca. 4 Minuten backen.

- So fortfahren, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Bemerkung:

Den Baumkuchen können Sie mit einer Marzipandecke und/oder Schokoladenglasur überziehen und als Kuchenstücke anbieten oder in Rauten schneiden, in helle oder dunkle Kuvertüre tauchen und als Baumkuchenspitzen servieren.

