

We love baking - Springform - Quadratisch



Art.-Nr. 661400



STÄDTER®

Baumkuchenspitzen

FÜR EINE SPRINGFORM | ARBEITSZEIT: 90 MINUTEN | BACKZEIT: 3-5 MINUTEN

Zutaten für die Baumkuchenmasse: 100 g Butter, 35 g Marzipan, 5 ml Amaretto, eine Vanilleschote, 0,5 g geriebene Tonkabohne, 5 Eier, 120 g Zucker, eine Prise Salz, 65 g Weizenmehl (Type 405), 3 g Backpulver, 50 g Speisestärke | **Zutaten für die Füllung:** 100 g Marzipan, 30 ml Amaretto | **Zutaten für die Dekoration:** 300 g Zartbitterkuvertüre, 300 g Vollmilchkuvertüre, Diamond Dust Gold

Zubereitung der Baumkuchenmasse:

Das Marzipan mit dem Amaretto verrühren und weich machen. Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark zusammen mit dem Marzipan, der Butter und der geriebenen Tonkabohne cremig aufschlagen. In einer weiteren Schüssel die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Die aufgeschlagene Eiermasse vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter heben. Das Mehl, das Backpulver und die Speisestärke sieben und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben.

Zubereitung der Füllung:

Das Marzipan mit dem Amaretto vermischen und weich machen. Die Masse muss streichfähig sein. Falls nötig, noch etwas Amaretto hinzugeben.

Backen:

Den Backofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen. Die STÄDTER Springform-Quadratisch mit Backpapier auslegen. Dann eine dünne Schicht der Baumkuchenmasse in der Form verteilen und

glattstreichen. Im Ofen für ca. 3-5 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht braun ist. Mit zwei weiteren Schichten ebenso verfahren. Nun die Hälfte der Marzipanfüllung in die Form geben, ebenso eine neue Schicht der Baumkuchenmasse. So fortfahren bis die Baumkuchenmasse aufgebraucht ist. Die vorletzte Schicht ist nochmal eine Marzipanschicht. Den fertig gebackenen Baumkuchen auf einem Kühlgitter vollständig auskühlen lassen.

Für die Dekoration:

Den Baumkuchen in vier gleichgroße Streifen schneiden. Diese nochmals in kleine Dreiecke teilen. Kuvertüre temperieren, die Baumkuchenspitze hineingeben und mit einer Pralinengabel herausholen. Überschüssige Kuvertüre etwas ablaufen lassen und auf eine Silikonmatte absetzen. Diamond Dust Gold Pulver mit wenigen Tropfen klarem Alkohol vermischen und mit einem Pinsel das gewünschte Muster auf die Baumkuchenspitzen malen.

