Baumkuchen

Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:
9 Eier
375 gr Butter
1 Vanilleschote (Mark davon)
3-4 EL Rum
375 gr Zucker
150 gr Speisestärke
1 Pck Backpulver
225 gr Mehl
225 gr Orangenmarmelade
200 gr Zartbitterkuvertüre
20 gr Kokosfett

Zubereitung:
6 Eier trennen.

3 ganze Eier sowie 6 Eigelb mit Butter und Zucker cremig schlagen, Vanillemark zugeben und dann nach und nach Rum zugeben und gut unterrühren.

Stärke und Backpulver mit Mehl mischen und esslöffelweise einrühren.

6 Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Eine Springform (24cm) am Boden mit Backpapier auslegen, ca 2 EL Teig drauf streichen und unter den vorgeheizten Backofen GRILL 1-2 min gold/braun backen. Dann wieder ca 2 EL Teig

drauf streichen und ebenso backen. Auf diese Weise den kompl. Teig verarbeiten.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Baumkuchen damit bestreichen. 30 Minuten trocknen lassen.

Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Baumkuchen damit überziehen.