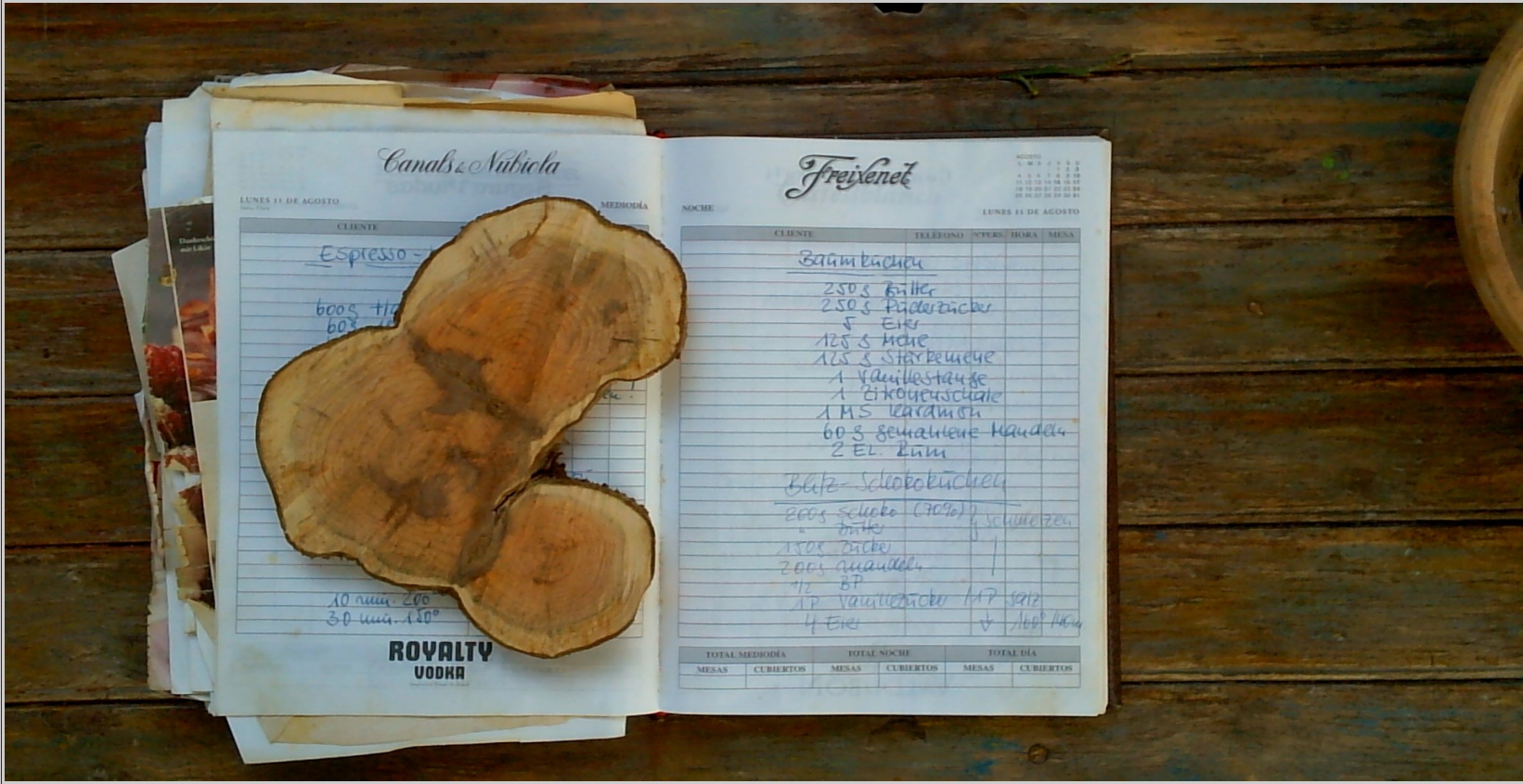


rezept des monats enero / febrero

baumkuchen ...



# baumkuchen ...

kindheitstraum & star der patisserie in der küche,  
da er fast überall zu passt ...

die herstellung des teiges ist kinderleicht, wenn frau sich an das rezept hält. falls der teig sich etwas absetzt, soll heissen: die butter gerinnt etwas ... ,  
ist das nicht so tragisch; beim backen der "ringe" wird alles wieder homogen !  
darüber hinaus, ist der kuchen ziemlich lange haltbar & wird erst nach  
ca. 2 tagen so richtig lecker, wenn er sich mit seinen aromen & zutaten vollgesogen hat ...

einzig die zeit des backens, könnte zu einem problem werden ...  
sollte es jedoch nicht, denn kochen & backen benötigen zeit .

## baumkuchen:

alle zutaten zimmertemperatur !

250g butter  
250g pudierzucker  
125g mehl  
125g stärke ( mondamin, gustin )  
5 eier  
mark einer vanillestange  
abgeriebene schale einer zitrone  
1 messerspitze kardamon  
60g mandelmehl  
2 el rum  
200g schokolade 70%  
25g fl. sahn  
25g butter

>>> die butter mit dem vanillemark, kardamon, zitrone & dem zucker **sehr** schaumig rühren ;

nach & nach einzeln die eier einrühren ; den rum langsam untermischen; mehl & stärke vermischen & die gesiebte mischung einrühren ;  
am schluss das mandelmehl vorsichtig unterheben ... .

nun geben sie den teig ca. 1/2 cm dick in eine, mit backpapier ausgekleidete backform & gratinieren die erste schicht unter dem grill  
( grillspirale, salamander etc. ) bis sie braun wird ( ca. 2-3 min. ) ; etwas abkühlen lassen & die nächste schicht obenauf geben ... ,  
diese etwas heller gratinieren, die nächste schicht wieder etwas dunkler ... usw. , bis der teig aufgebraucht ist.

die schokolade in stücke brechen & zusammen mit der butter & der sahn schmelzen ... glattrühren, etwas anziehen lassen & den fertigen  
baumkuchen mit dem panaché bestreichen – hecho !

... dazu passen alle arten von eis, frisches obst , sabayon oder einfach nur pur zum café ...