

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 01.12.2023

Baumkuchenspitzen

Für 100 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

9 Eier, getrennt (Größe M)
270 g Zucker
1 Prise Salz
135 g Marzipanrohmasse
2 EL brauner Rum
270 g zimmerwarme Butter
135 g Speisestärke
½ TL Vanillepaste
½ TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
¼ TL fein geriebene Tonkabohne
135 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Tränke:

60 g Wasser
100 g Zucker
100 g brauner Rum

Für den Überzug:

1000 g Zartbitterkuvertüre (z.B. als Chips)
100 g gehackte Pistazien

Außerdem:

Backblech (ca. 35 x 25 cm)
Butter zum Einfetten
Backpapier
Schlagkessel mit Standring
Digitales Küchenthermometer
Pralinengabel



Zubereitung:

1. Backblech fetten und nur am Boden mit Backpapier auslegen, Kanten des Blechs dabei frei lassen.

Hinweis: Die Kanten des Blechs sollten nicht mit Backpapier versehen sein, damit dieses im Ofen nicht verbrennt. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. **Für den Teig** Eiweiß, 135 g Zucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem cremigen, aber festen Eischnee schlagen. Eischnee beiseite stellen.

3. Marzipanrohmasse auf der groben Seite einer Vierkantrohre in eine Schüssel raspeln. Rum zufügen und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine verrühren.

4. Butter, restliche 135 g Zucker, Stärke, Vanille, Zitrone und Tonka zufügen und 5 Minuten schaumig rühren. Eigelbe nach und nach jeweils 30 Sekunden unterrühren.

5. Eischnee unter die schaumige Butter heben. Mehl darauf sieben und mit einem Silikonschaber unterheben. Baumkuchenteig in 7 Portionen (z. B. in kleine Schüsseln) teilen.

6. Eine Teigportion auf dem vorbereiteten Blech mit Hilfe einer Winkelpalette verstreichen und die erste Schicht im heißen Ofen in der Ofenmitte 5-8 Minuten backen.

Tipp: Man kann den Teig auch mit einem Silikonteigschaber oder Löffel verstreichen, aber mit Winkelpalette wird es genau. Es geht auch ein Kuchenheber (ähnliches Prinzip).

7. Blech aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter beiseite stellen. Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen.

8. Teigschicht auf dem Blech im oberen Ofendrittel fertig bräunen. Danach Schicht für Schicht auf dem gebackenen Teig wie oben verstreichen und nur mit Oberhitze 1-2 Minuten backen.

Tipp: Bitte nur 1-2 Minuten backen, man muss nach der Farbe schauen und sollte sich nicht blind auf die Zeit verlassen.

9. Wenn die letzte Schicht gebacken ist, den Kuchen in der Ofenmitte bei 180 Grad Ober-/Unterhitze weitere 5-8 Minuten bei 180 °C backen, um eventuelle Teigstellen am Blechrand, die nicht ganz durchgebacken sind, nach zu backen.

10. Inzwischen **für die Tränke** Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben aufkochen. Bei milder Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Rum zugeben und den noch heißen Baumkuchen hiermit tränken und auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.

11. **Für den Überzug** Kuvertüre hacken. Etwa 650 g Kuvertüre in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikonschaber schmelzen. Sobald die Kuvertüre 40 Grad erreicht hat, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die restlichen Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. (Hinweis: Die Schüssel bitte nicht wieder auf das Wasserbad setzen!)

Tipp: Die flüssige Kuvertüre hat die perfekte Temperatur zum Überziehen erreicht, sobald die gesamte Kuvertüre geschmolzen ist.

12. Den ausgekühlten Baumkuchen aus der Form auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen. Auf dieser Seite dünn mit temperierter Kuvertüre einstreichen und sobald diese angezogen ist, kann der Baumkuchen umgedreht und in Baumkuchenspitzen geschnitten werden.

13. Dafür die lange Seite des Backbleches in 9-10 Streifen schneiden, à 3,5 cm Breite. Die einzelnen Streifen danach in ca. 2,5 cm lange Stücke teilen. Das ergibt ca. 100 Stück.

Tipp: Hier ist es auch möglich die Stücke konisch zu schneiden, ist aber kein muss.

14. Baumkuchenspitzen in die temperierte Kuvertüre tunken, (die dünne Kuvertüreseite zeigt nach unten, so kann diese gut von der Pralinengabel rutschen) und mit einer Pralinengabel herausholen. Kurz abtropfen lassen und auf Backpapier etwas anziehen lassen und mit gehackten Pistazien bestreuen.