

Baumkuchenspitzen mit Marzipan und Amaretto



Traumhaftes Baumkuchen-Gebäck im Kleinformat

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

5 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 P. Bourbon-Vanillezucker
40 g Speisestärke
30 g gemahlene, blanchierte Mandeln
80 g Mehl
1 EL Amaretto
50 ml Milch
125 g Marzipan-Rohmasse, geraspelt
180 g Butter, weich

75 g Puderzucker
Abrieb ½ Bio-Orange

Für den Schokoladenguss

150 g Zartbitter-Kuvertüre
Etwas Kokosfett

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 250°C Umluft mit Grillfunktion einstellen.
2. Den Boden einer 24er Springform mit Backpapier belegen und den Rand einfetten.
3. Zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und noch einige Minuten weiterschlagen.
4. Speisestärke, Mandeln und Mehl mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Den Eischnee zur Seite stellen.
5. Das geraspelte Marzipan zusammen mit dem Amaretto und der Milch kurz pürieren.
6. In einer Rührschüssel die Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Anschließend die Eigelbe einzeln unterrühren. Nun die Marzipan-Amaretto-Masse und den Orangenabrieb dazugeben und verrühren. Nun noch die Eischnee-Mandel-Mischung langsam unterheben.
7. Jetzt 2,5 EL Teig in die Form füllen und mit einer Palette gleichmäßig dünn verteilen. Die Backform für 2-3 Minuten in den Backofen stellen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Dann die Form aus dem Ofen holen, 2 EL Teig einfüllen, verstreichen und wieder für 2-3 Minuten in den Ofen stellen. Solange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist (bei mir waren das 10 Schichten).
8. Den Baumkuchen aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen in ca. 3 cm breite Streifen schneiden und aus diesen dann Ecken schneiden.
9. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad erwärmen und die Baumkuchenspitzen damit Verzieren. ACHTUNG! Möchtet ihr die kleinen Kuchen

komplett in Schokolade tauchen, benötigt ihr ungefähr die doppelte Menge an Kuvertüre!