

## Baumkuchenecken

etwa 60 Stück



aufwändig



bis 100 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backrahmen (27 x 25 cm)

### Rührteig:

6 Eiweiß (Größe M)  
250 g weiche Margarine oder Butter  
250 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Bourbon-Vanille-Aroma  
6 Eigelb (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 2 EL Milch



### Zum Bestreichen:

50 g Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

### Glasur:

400 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
25 g Kokosfett

**1. Vorbereiten:** Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen daraufstellen. Für den Rührteig Eiweiß sehr steif schlagen. Den Grill des Backofens vorheizen.

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. 2 Esslöffel des Teiges in den Backrahmen einfüllen und mit Hilfe eines Backpinsels gleichmäßig verstreichen. Backblech mit dem Backrahmen auf dem Rost in den Backofen schieben und **jede Schicht grillen. Dabei sollte der Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm betragen.**

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 2 Min.**

Restlichen Rührteig auf diese Weise verarbeiten. Schichtkuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3.** Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser einmal aufkochen lassen. Gebäck auf der oberen Seite damit bestreichen, erkalten lassen. Kuchen am Rand begradigen, der Länge nach in 6 gleich große Streifen schneiden. Jeden Streifen in 5 Rechtecke schneiden und diese schräg halbieren, so dass Dreiecke entstehen.

**4. Glasur:** Kuvertüre grob hacken, mit Kokosfett im Wasserbad bei schwacher



Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und gut verrühren. Baumkuchenecken mit Glasur überziehen, diese etwas anziehen lassen, dann das Gebäck auf Backpapier umsetzen und vollkommen fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 7 g, Kh: 12 g, kJ: 507, kcal: 121