

Baumkuchen-Torte

Eine saftige Baumkuchen Torte mit leckeren Schokoladen-Schichtteig - Baumkuchen Torten Rezept zu Weihnachten.

etwa 16 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Rührteig:

7 Eiweiß (Größe M)

400 g weiche Margarine oder Butter

365 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches

Bourbon-Vanille-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

3 Eier (Größe M)

7 Eigelb (Größe M)

4 EL Orangenlikör

250 g Weizenmehl

100 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

40 g Dr. Oetker Kakao

Außerdem:

75 g Aprikosenkonfitüre

50 g Puderzucker

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-

Rohmasse

Guss:

50 g Vollmilchschokoladen

100 g Zartbitterschokolade

1 EL Speiseöl

Wie backe ich eine Baumkuchen-Torte?:

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Grill des Backofens vorheizen.

2 Rührteig zubereiten:

Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Eigelb und Orangenlikör nach und nach unterrühren. Mehl mit Gustin, Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Etwa 2 gehäufte Esslöffel Teig gleichmäßig mit einem Tortenheber auf dem Boden der vorbereiteten Springform verstreichen.



- 3 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm). Die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill etwa 2 Min. backen. Die Form aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder etwa 2 Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen. Die Form wieder unter den Grill schieben und auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten, dabei die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt.
- 4 Den fertigen Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen, Springformrand entfernen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen, Springformboden entfernen und Backpapier abziehen. Den Kuchen sofort noch etwa 5 Min. in den noch heißen, ausgeschalteten Backofen schieben. Dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 5 **Dekoration zubereiten:**

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, Oberfläche und Rand des Kuchens damit bestreichen. Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Etwa 1/4 der Masse zwischen Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Die Teigreste wieder mit dem übrigen Marzipan verkneten und knapp die Hälfte davon zu einer Platte ausrollen. Den Boden der Springform als Schablone für die Marzipandecke auf das ausgerollte Marzipan legen und mit einem Teigrädchen oder Messer evtl. überstehendes Marzipan abschneiden. Die Marzipanplatte auf die Torte legen und leicht andrücken. Ausgerollte Marzipanreste mit dem übrigen Marzipan verkneten und für den Randstreifen ebenfalls zwischen Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Umfang und Höhe der Torte abmessen, Marzipanstreifen ausschneiden, aufrollen, Rolle an die Torte setzen, abrollen und dabei leicht andrücken. Leichter geht es, wenn der Randstreifen in mehreren Portionen angesetzt wird. Den Rand zwischen Anfang und Ende der Marzipanrolle sowie den Rand zwischen Marzipanplatte und -rand vorsichtig etwas zusammendrücken.
- 6 **Guss zubereiten:**

Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, Öl unterrühren, etwas abkühlen lassen und Torte damit überziehen. Mit den ausgestochenen Marzipansternen garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Statt Orangenlikör kann auch Orangensaft verwendet werden.

