

Baumkuchen

Klassischer Baumkuchen, auch Grill- oder Schichtkuchen genannt, mit Rum im Teig und einem zarten Schokoladenguss

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

4 Eiweiß (Größe M)
200 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
50 ml Rum (4 EL)
125 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Guss:

150 g Zartbitterschokolade
3 TL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Den Grill des Backofens vorheizen.

2 Rührteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren, Eigelb und Rum nach und nach unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

- 3 1-2 EL Teig gleichmäßig mit einem Backpinsel auf dem Boden der vorbereiteten Kastenform verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm). Die Teigschicht **hellbraun** grillen. **Grillzeit pro Schicht:** etwa 2 Min.



- 4 Die Form aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder 1-2 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.
- 5 Den fertigen Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen erkalten lassen.
- 6 **Guss:**
Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Rezeptvariante für Grillstangen:

Stellen Sie einen Backrahmen (25 x 28 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bereiten Sie die doppelte Menge des Rezeptes zu. Den Kuchen wie im Rezept beschrieben in Schichten, aber mit 3 EL Teig je Schicht backen. Der Teig kann mit einem breiten Backpinsel oder einem Tortenheber verstrichen werden. Nach dem Backen den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Grillkuchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Anschließend den Kuchen in 6 Stangen von 4 cm Breite schneiden. 400 g Zartbitterschokolade mit 3 EL Speiseöl wie im Rezept beschrieben schmelzen und die Stangen damit überziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührstäbe absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.
- Den Baumkuchen in Alufolie gewickelt aufbewahren (etwa 1 Woche), damit er saftig bleibt, oder einfrieren.

