



# Baumkuchenspitzen mit Marzipan

Feines Weihnachtsgebäck mit Marzipan

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backrahmen

### Rührteig:

100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
250 g weiche Butter oder  
Margarine  
180 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
5 Eier (Größe M)  
5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma  
(aus Rö.)  
150 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
1 Msp. gemahlener Zimt

### Füllung:

100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
30 g Puderzucker  
5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma  
(aus Rö.)  
2 EL samtiger Aprikosen-  
Fruchtaufstrich

### Guss:

etwa 300 g Dr. Oetker Kuvertüre  
fix Zartbitter

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen (30 x 25 cm) daraufstellen. Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob reiben. Backofengrill vorheizen.

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine und Marzipanraspel in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz, Finesse und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin und Zimt mischen und kurz unterrühren. Etwa 3 EL Teig in den Backrahmen einfüllen und mit Hilfe eines Backpinsels oder Tortenhebers gleichmäßig verstreichen. Backblech mit dem Backrahmen auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm) und **jede Schicht grillen. Grillzeit pro Schicht: etwa 2 Min.**

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 2 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Blech aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder etwa 3 EL 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 Nach dem Backen Schichtkuchen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Kuchen längs halbieren (etwa 12 x 30 cm ).

### 5 Füllung:

Marzipan mit Puderzucker und Rum-Aroma verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 12 x 30 cm ausrollen. 1 EL Fruchtaufstrich auf eine Baumkuchenhälfte streichen, Marzipan auflegen und diese mit dem übrigen Fruchtaufstrich bestreichen. Zweite Baumkuchenhälfte auflegen und fest andrücken. Den Kuchen so halbieren, dass 2 Rechtecke 6 x 30 cm entstehen. Jedes Rechteck in 5 x 6 cm große Rechtecke schneiden und diese diagonal halbieren.

### 6 Guss:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. Das Gebäck damit überziehen und auf Backpapier fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Baumkuchenspitzen am besten gut gekühlt servieren.
- In gut schließenden Dosen kann das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.

