

Baumkuchenspitzen

Baumkuchenspitzen selber machen - Ein besonderer Klassiker mit Marzipan:
Baumkuchenspitzen Rezept.

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen

Rührteig:

50 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
3 EL Orangenlikör
2 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Ei (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
75 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
25 g Dr. Oetker Kakao
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Guss:

300 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
1 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Wie mache ich Baumkuchenspitzen?:

1 Vorbereiten:

Marzipan-Rohmasse mit Orangenlikör zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen (25 x 25 cm) daraufstellen. Backofengrill vorheizen.

2 Rührteig zubereiten:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 3 gut gehäufte Esslöffel Teig gleichmäßig mit einem Tortenheber oder einem Pinsel auf dem Blech verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm) und die Teigschicht grillen. **Grillzeit pro Schicht: etwa 2 Min.**
- 4 Blech aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder etwa 3 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.

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.

- 5 **Guss:**
Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Öl unterrühren. Den Grillkuchen in spitze Dreiecke schneiden (etwa 3 x 5 cm) und mit Hilfe einer Gabel oder Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen, am Rand der Schüssel abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

