

Schichtkuchen-Ecken

Saftiger Baumkuchen mit Schokolade überzogen

14 - 28 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Backpapier

Rührteig:

2 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Ei (der Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

3 EL Rum

125 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Glasur:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter

1 TL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und nur den Boden mit Backpapier belegen.
Backofengrill auf etwa 200°C vorheizen. Beachten Sie auch die
Herstellerangaben.

2 Rührteig:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

Einschub: Mitte

- 4 Die Form aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder 2 EL Teig vorsichtig auf die gebackene Schicht streichen. Die Form wieder unter den Grill schieben und auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.
- 5 Den fertigen Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen in Würfel (je 4 x 3 cm) schneiden. Für Dreiecke die Würfel diagonal halbieren.

6 Glasur:

Kuvertüre fix zusammen mit dem Speiseöl im Wasserbad schmelzen und die Stückchen damit teilweise überziehen oder mit einem Teelöffel auf der Oberfläche verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 1 Woche lagern.
- Die Kuchenstückchen lassen sich auch mit weißer Kuvertüre überziehen.

