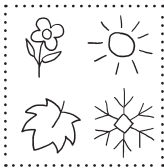


BAUMKUCHEN

Schicht für Schicht

Du brauchst

165 g Butter
6 Eier
165 g Zucker
165 g Weizenmehl
(Mehltyp 1050)
300 g Zartbitter-
schokolade (70%)



1. Butter schaumig rühren und Eier trennen.
2. Eigelbe mit Zucker und Butter verrühren, nach und nach Mehl unterrühren.
3. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben. Den Backofen vorheizen (Umluft-Grill auf 250 Grad), Springform mit Backpapier auslegen.
4. Drei Esslöffel Teig auf dem Springformboden ausstreichen. Die Form auf mittlerer Einschubleiste in den Ofen stellen, etwa zwei Minuten lang goldbraun backen. Wieder und wieder drei Esslöffel Teig auf den heißen Boden geben, zügig glattstreichen und goldgelb backen - bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Kuchen aus der Form nehmen, abkühlen lassen und mit einem umgedrehten Glas Monde ausstechen.
6. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, Monde damit überziehen, trocknen lassen.
7. Baumkuchen in einem Weck-Glas kalt stellen und eiskalt servieren. Lecker!

TIPP →

Fürs Ausstechen am besten ein dünnwandiges Glas verwenden. Das Glas zunächst am unteren Rand des Kuchen ansetzen und eine halbrunde Aussparung ausschneiden. Nun das Glas einen Zentimeter weiter hoch setzen - schon hast du deinen ersten Mond.