



Baumkuchen-Torte

In Schichten gebackener Trockenkuchen. Die Jahresringe des Baumkuchens laufen hier flach durch den Kuchen

Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
1 Päckchen VanilleZucker
6 Eier
1-2 Eßlöffel Rum
250g Weizenmehl
3 Teelöffel Backpulver
Schokoladenguß

Zubereitung

Einen Rührteig bereiten. Das steif geschlagene Eiweiß auf den Teig geben und vorsichtig darunterheben. Knapp zwei Eßlöffel des Teiges in eine gefettete Springform geben. Mit einem Eßlöffel, den man häufig in Wasser taucht, glatt streichen und die Schicht hellbraun backen.

Backzeit: bei Mittelhitze (175 bis 190 Grad) etwa zwölf Minuten.

Danach als zweite Schicht wieder knapp zwei Eßlöffel des Teiges auf die gebackene Schicht füllen,

Bei der zweiten und den folgenden Schichten beträgt die Backzeit etwa acht bis zehn Minuten. Nach der zweiten Schicht muß die Backhitze etwas verringert werden. Wenn möglich, die Unterhitze wegnehmen oder ein Backblech und eine Schüssel mit Wasser unter die Form schieben.

Der fertige Kuchen soll aus mindestens acht bis neun Schichten bestehen. Mit Schokoladenguß überziehen.

Dieses Rezept ergibt auch einen "Baumkuchenstreifen". Das ist eine Kastenformfüllung von etwa 30 Zentimeter Länge, in neun Backvorgängen gebacken.