Baumkuchen

Eine Springform (Ø 24-26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 1. Grillstufe oder Grill und 225°C vorheizen. Marzipan in grobe Stücke zupfen und zusammen mit dem Amaretto in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren zu einer Paste schmelzen. Diese vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
Butter, Zucker, Vanillezucker und Bittermandel-Aroma mit den Schneebesen des Rührgeräts hell schaumig aufschlagen. Die Mazipanpaste gründlich unterrühren. Die Eier trennen, ein Eigelb nach dem anderen unter die Buttermasse rühren.
Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Zum Teig geben und auf niedrigster Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. 2-3 EL Teig auf dem Boden der Springform glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene ca. 3 Minuten grillen. Dabei gut im Blick behalten. Sobald die Oberfläche zu bräunen beginnt, den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Weitere 2-3 EL Teig darauf verstreichen und wiederum ca. 3 Minuten grillen. Auf diese Weise fortfahren, am Ende sollte der Baumkuchen etwa 10-12 Schichten haben. Nach der letzten Schicht aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen und vollständig mit der Kuvertüre überziehen.

Zutaten

100 g Marzipanrohmasse
3 EL Amaretto
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Tropfen Bittermandel-Aroma (optional)
6 Eier (Gr. M)
150 g Weizenmehl Type 405
100 g Speisestärke
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
400 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)

KätheWohlfahrt®
Rothenburg ob der Tauber
www.kaethe-wohlfahrt.com