



# Baumkuchen

**Backofen** 220° C  
**Backzeit:** ca. 30 min  
**Zubehör:** Stoneware rund

## Zutaten:

6 Eier, getrennt  
250 g weiche Butter  
220 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1/2 Fläschchen Bittermandelaroma  
100 g Marzipan-Rohmasse  
3 EL Amaretto  
150 g Dinkelmehl Typ 630  
100 g Speisestärke  
3 TL Backpulver  
  
100 g Aprikosenkonfitüre  
200 g Vollmilchkuvertüre



## Zubereitung:

Backofen vorheizen.  
Stoneware rund mit selbstgemachtem Backtrennmittel einstreichen.

Eier trennen.

Eigelbe, Butter, Zucker, Vanillezucker und Bittermandelaroma in der mittleren Edelstahlrührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgerätes schaumig rühren.

Marzipan in Stücken und Amaretto in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur erwärmen und verrühren.

Marzipanmasse zum Teig geben und gut unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver in der kleinen Edelstahlrührschüssel mischen und eslöffelweise unter den Teig rühren.

Eiweiß steig schlagen und auf 2 Portionen vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Ca. 3 EL Teig in der Stoneware rund gleichmäßig verstreichen.

Im vorgeheizten Ofen möglichst weit oben einschieben und ca. 3-4 min backen, bis der Teig goldbraun wird.

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stellen, wieder ca. 3 EL Teig vorsichtig und gleichmäßig verstreichen und wieder für ca. 3-4 min goldbraun backen.

So weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Kuchen in der Form 15-20 min ruhen lassen, dann aus der Form auf das Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Aprikosenmarmelade erwärmen und durch ein Sieb auf den Kuchen streichen. Mit einem Pinsel gleichmäßig die Oberfläche des Kuchens einstreichen.

Kuvertüre schmelzen und Kuchen komplett damit einpinseln.

