

**PORTIONEN**

10

**ZEIT GESAMT**

120 min

**LEVEL**

medium

Rezept

**BAUMKUCHEN**

Weihnachten und Adventszeit ohne Baumkuchen? Undenkbar! Also ran ans Werk!

Entstanden aus der Grundlage für die **Orangerolle** hat sich super ein Baumkuchen backen lassen. Wohl dem, der verstellbare Tortenringe hat – der muss nämlich nicht den Heimwerker einspannen, um passende Ringe zum Ausstechen zu basteln. Für mich muss ein Baumkuchen ein Loch in der Mitte haben und schön rund sein. Da sich das Backpapier am Rand der Backform (18 cm) so gewellt hat, dass ein Rand entstanden ist, der einer Baumrinde eigentlich viel näher war, als der eines richtigen Baumkuchens, habe ich entschieden, dass ich da ein Ausstechwerkzeug brauche. Das solle eine schöne Runde Form des Kuchens nach dem Ausstechen abliefern. Dann brauche ich ein zweites Werkzeug, das mir das Loch in der Mitte des Baumkuchens ermöglicht. Wie gesagt, im Hause Wong ist manchmal die Lage etwas anders als bei anderen, daher auch die beiden Ausstechwerkzeuge, die hier zum Einsatz kamen: Für den inneren Ring hat Hr. Wong eine kleine PET-Flasche aufgeschnitten und für den äußeren Ring (15 cm) einen dieser weißen Eimer aus dem L-Carb-Shop aufgeschnitten. Wohl dem, der einen Bob, den Baumeister, zu Hause hat. Wenn nicht, sind verstellbare Tortenringe das Mittel der Wahl.



## ZUTATEN

---

- 6 Eier (bei mir immer Größe L)
- 100 g gem. und blanchierte Mandeln
- 50 g **Mandelmehl**
- 25 g **Eiweißpulver**
- 25 g Kartoffelmehl/-stärke oder 2 g **Xanthan**
- 120 g **Erythrit** (pulverisiert)
- 1 Päckchen **geeignetes Backpulver**
- 50-150 ml Milch oder Mandelmilch

*Baumkuchen – es weihnachtet!*

Für die Glasur:

- 2 Tafeln **NSA Vollmilchschokolade**
- 2 Stückchen **weiße NSA Schokolade**
- 1 EL Kokosöl

Option: Wer einen bunten Baumkuchen machen möchte, benötigt passende Lebensmittelfarbe, um die einzelnen Lagen jeweils einzufärben.



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz richtig steif schlagen. Erythrit pulverisieren und mit den Eigelben verquirlen, bis diese schön hell werden.

### SCHRITT 2

Trockene Zutaten untereinander gut vermischen und dann mit ca. der Hälfte des Eischnees zu den Eigelben geben und gut miteinander verrühren. Danach den Rest des Eischnees hinzufügen und nur noch leicht zu einem schaumigen Teig verquirlen. Um den Teig etwas flüssiger zu machen ca. 50 ml Milch (oder Mandelmilch) hinzufügen.

### SCHRITT 3

Herd auf der Grillfunktion (oben) auf ca. 230 Grad aufheizen und eine 18 cm Springform mit Backpapier auskleiden (Boden und Rand).

### SCHRITT 4

Jetzt ist es wichtig immer nur 2-3 EL des Teigs in die Form zu geben, diese dann für ca. 4 min im Backofen auf einem Backgitter und der möglichst obersten Schiene "zu grillen", bis der Teig eine leichte Bräune erhält. Ist die erste Lage bräunlich, die Form aus dem Ofen nehmen und die nächste Lage aus 2-3 EL Teig darauf geben, schön verteilen und dann wieder für ca. 4. min in den Ofen zum Backen geben. Durch das Backen von einzelnen Lagen übereinander, entstehen die charakteristischen Streifen, die den Jahresringen eines Baumes ähneln.

Achtung: Bitte darauf achten, dass das Backpapier weit genug von den Grillröhren des Ofens entfernt sind, so dass das Backpapier nicht anfängt zu brennen oder zu glimmen (so wie bei mir).

### SCHRITT 5

Diese Lagentechnik so lange durchführen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Sollte der Teig zu dickflüssig sein, um ihn gut verteilen zu können, kannst Du mit etwas Milch nachhelfen. Ist die letzte Lage fertig, die Form aus dem Ofen nehmen, die Form öffnen und nach etwas Abkühlen das Backpapier entfernen. Den Kuchen auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

### SCHRITT 6

Nach dem Auskühlen, den Baumkuchen mit den beiden Werkzeugen (oder verstellbaren Tortenringen) ausstechen. Vollmilchschokolade (oder Zartbitter – je nach Geschmack) mit etwas Kokosöl schmelzen und dann den Baumkuchen mit der Schokolade umhüllen. Das klappt gut, wenn man das alles auf einem Backpapier macht, denn dann kann man den Kuchen und auch die restliche Schokolade wieder gut davon entfernen. Danach wiederum gut abkühlen und aushärten lassen, bevor die weiße Schokolade geschmolzen und als Verzierung aufgebracht wird.

### SCHRITT 7

Der Baumkuchen kann im Kühlschrank gut einige Tage aufbewahrt werden. Er ist aber sicher nicht so lange haltbar, wie man das von den konventionellen Baumkuchen gewohnt ist. Und genaue Lagerzeit dieses Baumkuchens kann ich leider nicht sagen, denn der überlebt nur sehr wenige Tage im Hause Wong.