

PORTIONEN

25

ZEIT GESAMT

120 min

LEVEL

medium

Rezept

BAUMKUCHEN DER ANDEREN ART

Dass das hier kein klassischer **Baumkuchen** ist, sieht man schnell. Aber irgendwie ist es dann doch einer, denn er sieht aus wie ein Weihnachtsbaum. Als Nachtsch für den heiligen Abend oder auch zum Kaffee am 1. oder 2. Weihnachtsfeiertag werde ich ihn wahrscheinlich noch mit Weihnachtsschmuck aus **gefärbtem** Zuckerguss (aus **Erythrit** natürlich) verzieren.

Ja, es ist schon auch ein ordentlich großer Weihnachtsbaum, den ich da gebacken habe, allerdings werden LC Backwaren ja nicht so schnell so trocken, wie die klassischen Gebäckstücke, so dass man diesen Kuchen getrost 3-4 Tage – in Frischhaltefolie und kühl gelagert – aufbewahren und sich immer mal wieder ein Stückchen gönnen kann. Natürlich kann man ihn auch eine Nummer kleiner backen, also nur mit der einfachen Menge an Teig, dann musst Du nur daran denken, auch die Füllung entsprechend zu halbieren. Meiner war übrigens so groß, dass ich die Baumspitze umklappen musste, sonst hätte er nicht in den Ofen gepasst.

Der Teil, der rechts und links vom doppelagigen Teig abgeschnitten wurde, habe ich natürlich weiter genutzt und zu einem kleinen Zopf geflochten, der nach dem Backen in die Gefriertruhe gewandert ist. Als Reserve sozusagen!

Die Idee, den Baum so zu gestalten kommt von **Cookist**. von denen ich mir immer mal wieder witzige Inspirationen hole, Essen zu gestalten.



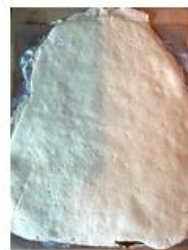
ZUTATEN

Als Teig habe ich die **doppelte Menge des Hefeteigs** verwendet. Sollte er zu flüssig sein, um ihn gut kneten zu können, kannst Du mit etwas Kokosmehl abbinden, bis der Teig einem klassischen Hefeteig entspricht.

Damit machst Du bei jeder vorweihnachtlichen Kaffeetafel Eindruck!

Für die Füllung:

- 1 Tafel (80 g) **NSA Vollmilchschokolade**
- 1/2 Tafel (40 g) NSA Zartbitterschokolade
- 1 EL Kokosöl
- gehackte Haselnüsse und/oder Mandeln
- 2 EL pulverisiertes **Erythrit**
- 2 TL Zimt
- 1 Ei zum Bestreichen des Kuchens vor dem Backen



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Teig in 2 Hälften teilen und beide Hälften jeweils zu einem großen Rechteck auf einer bemehlten Unterlage (mit **Bambusfasermehl**) ausrollen. Die Unterlage für den unteren Teil des Kuchens ist idealerweise gleich eine Dauerbackfolie oder ein Backpapier, so dass Du am Ende den Kuchen nicht nochmal umbetten musst. Den Ofen auf ca. 150 Grad Umluft vorheizen.

SCHRITT 2

Schokolade mit Kokosöl im Wasserbad schmelzen (Achtung, nicht zu heiß werden lassen, da sonst die Schokolade verbrennt) und auf einer der beiden Teighälften gleichmäßig verteilen. Danach die gehackten Haselnüsse und/oder Mandeln, sowie Pulvererythrit und Zimt verteilen.

SCHRITT 3

Die 2. Teighälfte mit der unbemehlten Seite auf die erste Teighälfte möglichst bündig legen und leicht andrücken (dabei sollte die Schokolade möglichst nicht herausquetschen).

SCHRITT 4

Jetzt den Teig zu einem möglichst großen Dreieck schneiden – also in Längsrichtung. Die abgeschnittenen können zu einem kleinen Zopf verarbeitet und nach dem Baum gebacken werden.

Das Dreieck – am besten mit einem Pizzaroller – von den Rändern in Richtung Mitte alle 3-4 cm einschneiden. Dabei darauf achten, dass die Schnitte nicht ganz bis zur Mitte gehen, sondern dort einen Steg von ca. 4 cm übrig lassen, so dass der Kuchen nicht auseinander fällt. Die Schnitte von beiden Seiten her in Richtung Mitte ansetzen (ob möglichst auf gleicher Höhe auf beiden Seiten oder versetzt, ist Deiner Kunst überlassen).

SCHRITT 5

Nun jeden Baumast 1-2 x drehen. An der Spitze des Baumes wird das nicht mehr möglich sein, ohne den Baum kaputt zu machen, daher an der Spitze einfach die Ränder mit einer Gabel andrücken (wie bei Teigtaschen oder Ravioli) und somit verschließen. Zuletzt den Kuchen noch mit einem verquirlten Ei bestreichen.

SCHRITT 6

Den Baum nun auf einem mit Backpapier oder Dauerbackfolie ausgelegten Blech für ca. 30 min backen. Damit er nicht zu dunkel wird, habe ich ihn nach ca. 12 min mit einer Alufolie abgedeckt und von Umluft auf Ober-/Unterhitze umgeschaltet. Ist der Kuchen fertig und abgekühlt, kannst Du ihn mit pulverisiertem Erythrit bestäuben.