

PORTIONEN

8

ZEIT GESAMT

120 min

LEVEL

medium

Rezept

BAUMKUCHENTORTE

So ein Baumkuchen ist immer ein tolles Mitbringsel, weil er nicht direkt gegessen werden muss (aber natürlich kann) und gerne auch noch 2-3 Tage später zum Kaffee oder einer Tasse Tee gereicht werden kann. Wie wäre es, wenn man einen Baumkuchen aber mal nicht klassisch mit Schokolade umhüllt, sondern daraus eine kleine Torte macht?

Ich habe daher meinen Regenbodenbaumkuchen mit Sahne umhüllt und kandierte Mandeln und Limetten als Topping verwendet. Auf das kleine Innentörtchen, das beim Ausstechen ([Anleitung siehe Baumkuchen](#)) entsteht, kann man super eine Geburtstagskerze stellen.

Wenn Du also eine kleine Preziosose als Geschenk oder einfach nur so zum Sonntagskaffee servieren möchtest, ist diese Baumkuchentorte bestimmt eine gute Wahl!

ZUTATEN

Den eigentlichen Baumkuchen haben ich aus [diesem Rezept](#) hergestellt – natürlich in der Regenbogenversion mit vielen Farben. Ist zwar ordentlich Arbeit, sieht aber beim Anschnitt einfach toll aus. Die Form hat einen 18cm Durchmesser.

Für den Überzug:

- 200 ml Sahne
- 3-4 EL gehackte Mandeln
- 3-4 Scheiben Limette
- 3-4 EL Erythrit
- ca. 1 Ei Götterspeise Himbeere



Baumkuchen muss ja nicht immer mit Schokolade sein.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Baumkuchen nach dem Abkühlen wie im verwendeten Rezept backen und in passende Form bringen (ausstechen incl. Loch in der Mitte).

SCHRITT 2

Sahne in einem kühlen Becher steif schlagen und nach Wunsch mit pulverisiertem Erythrit süßen. Meist reicht 1 EL dafür.

SCHRITT 3

Ca. 1-2 mm dünne Scheiben von einer Bio-Limette (vorher Schale gut waschen) schneiden und diese dann z.B. vierteln oder – so wie bei mir – immer 2 Zellen abtrennen.

SCHRITT 4

Die Limettenstückchen in einem kleinen Topf mit 1 EL Erythrit erhitzen (bis das Erythrit komplett geschmolzen ist). Die Limettenstückchen im Erythrit wenden, so dass beide Seiten davon benetzt sind. Danach auf etwas Backpapier trocknen lassen. Da das Erythrit beim Abkühlen wieder fest wird, erhalten die Limettenstückchen einen entsprechenden Überzug.

SCHRITT 5

Wie bei den Limetten auch die gehackten Mandeln mit 1-2 EL Erythrit in einem Topf erhitzen, bis das Erythrit vollständig geschmolzen ist. Die Mandeln darin mit einem Löffel umrühren, so dass auch hier alle Stückchen mit Erythrit überzogen sind. Achtung: Erythrit wird extrem heiß!
Die Mandeln am besten auf Backpapier geben und abkühlen lassen.

SCHRITT 6

Vor dem Anrichten des Kuchens den Mandelkrokant soweit zerbröseln, dass keine größeren Klumpen davon mehr zusammen hängen.
Jetzt heißt es nur noch, die Sahne auf und um den Kuchen aufzutragen und die kleinen Leckereien darauf zu verteilen. Ich würde nach der Sahne mit dem Götterspeisepulver anfangen und dann die Limetten und die Mandeln verteilen. Deiner Fantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt. Viel Spaß!