

# Champagner Crème im Baumkuchenmantel auf Erdbeermark

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Etwas für den besonderen Anlass, ausgefallen, edel, schick

## Zutaten

- Für den Champagner Crème:
  - 6 Eigelbe
  - ½ l Milch
  - ½ l Schlagsahne
  - 200g Zucker
  - 10 Blatt Gelatine,
  - 5 cl Champagner - Sekt
  - 5 cl Trockener Weißwein
  - Etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb,
  - 1 Prise Salz
- Für das Erdbeermark:
  - 500 g fr. Erdbeeren o. TK Erdbeeren
  - 4 cl Grand Marnier oder Cointreau
  - Etwas Sahnesteif
- FÜR DEN BAUMKUCHENMANTEL:
  - 100 g weiche Butter
  - 60 g Mehl
  - 1 Messerspitze Backpulver
  - 25 g Marzipanrohmasse
  - 90 g Eigelb
  - 1TL Rum
  - 130 g Eiweiß
  - 100 g Zucker
  - 50 g Staubzucker
  - 50 g Weizenstärke
  - 1Prise Salz
  - 1 Tl Vanillezucker
  - Etwas Zitronenabrieb

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Champagner Crème:

### **Schritt2**

Die Eigelb und den Zucker heiß aufschlagen, bis eine schöne, voluminöse Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

### **Schritt3**

Die aufgekochte Milch aufgießen und alles „ zur Rose“ bringen.

### **Schritt4**

Die in kaltem Wasser 4 - 5 min. eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazu geben, ebenfalls den Zitronensaft und den Abrieb; erkalten lassen.

### **Schritt5**

Dann den Champagner oder Sekt und den Weißwein dazu geben.

### **Schritt6**

(Grundsätzlich erhitze ich weder den Champagner noch den Weißwein um die schöne, natürlichen Säure zu erhalten)

### **Schritt7**

Wiederum schrittweise die geschlagene Sahne unterheben, kalt stellen, anziehen lassen, in einen Spritzbeutel füllen.

### **Schritt8**

Das Erdbeermark:

### **Schritt9**

Frische oder T.K. Erdbeeren mit Zucker und Orangenlikör pürieren, durch ein Sieb streichen. (wg. der Kerne)

### **Schritt10**

Wegen der sämigen Bindung alles etwas mit „Sahnesteif“ stabilisieren.

### **Schritt11**

Zubereitung des Baumkuchens:

### **Schritt12**

Die weiche Butter mit den Eigelben, dem Zucker, einer Prise Salz, Vanillezucker, Rum und Zitrone

schaumig rühren. Das auf einer Küchenreibe gehobelte Marzipan dazu geben.

### **Schritt13**

Das Mehl mit dem Backpulver mischen; das Eiweiß steif schlagen. Zuletzt den Puderzucker einrieseln lassen und die Weizenstärke unterheben.

### **Schritt14**

Alles vorsichtig in zwei Schritten unter die Ei - Buttermasse heben.

### **Schritt15**

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Masse

### **Schritt16**

2 - 3 mm dünn in Streifen von ca.10 x 5 cm Größe aufstreichen.

### **Schritt17**

Bei starker Oberhitze kurz für hellbraun backen, abflämmen.

### **Schritt18**

Weiter fortfahren und die Baumkuchenmasse dünn auf den heißen Boden aufstreichen, backen und so fortfahren, bis der Teig verbraucht ist.

### **Schritt19**

Danach den Baumkuchen in dünne Streifen schneiden, zum Füllen vorsichtig in Portions-Timbale rollen, zusammenfügen.

### **Schritt20**

Den Champagner Crème hinein spritzen, 30 min. in den Kühlschrank stellen, durchkühlen lassen.

### **Schritt21**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt22**

Einen schönen Desserteller mit Erdbeermark „ausspiegeln“ und

### **Schritt23**

1 - 2 Champagner-Baumkuchen Törtchen drauf setzen, mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** ausgefallen, edel, für den besonderen anlass, köstlich, schick

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-creme-im-baumkuchenmantel-auf-erdbeermark/>