



# Österlicher Baumkuchen mit Schokoladenglasur

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, in Kastenform; etwas Besonderes zu den Feiertagen

## Zutaten

- Die Baumkuchenmasse:
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl mit 125 g Speisestärke gemischt
- 50 g Mandeln, gemahlen
- Abrieb einer Zitrone
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß, steif mit 1 kleinen Prise Salz geschlagen
- 1 EL Rum
- Für die Glasur:
- 100 g Halbbitterschokolade, gerieben
- 150 g Puderzucker
- 4 EL Milch
- 15 g Kokosfett

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

### Schritt2

Die weiche Butter und den Zucker mit den Quirlen schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe, Zitronenabrieb, Rum, das Mehl und die gemahlenden Mandeln mit aufschlagen.

### **Schritt3**

Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

### **Schritt4**

In eine gefettete Auflaufform, zunächst ½ cm Teigmasse glatt verstreichen und im Backofen 3 - 4 min.

### **Schritt5**

Heraus nehmen und die nächste Schicht aufstreichen.

### **Schritt6**

So weiter verfahren bis der Teig verbraucht ist, (Etwa 12 - 15 Schichten) abkühlen lassen.

### **Schritt7**

Die Glasurzutaten auf einem Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen bestreichen.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** hausgemacht, mandeln, ostern, rum, schokolade, zitrone

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)393
- Fett (g)23
- KH (g)43
- Eiweiss (g)5
- Ballast (g)2
- Zucker (g)30

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/oesterlicher-baumkuchen-mit-schokoladenglasur/>