

# Orangen - Baumkuchen- Spitzen mit weißer Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** Für 16 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'Für 16 Stück', 'yield' : '' });
```

Die ersten bekannten Baumkuchen Rezepte gehen zurück bis ins 15. Jahrhundert. Schon damals war der „König der Kuchen“ sehr beliebt. Heute ist er besonders zur Weihnachtszeit vermehrt zu finden und wird hauptsächlich in Konditoreien hergestellt. Hier finden Sie ein etwas anderes Rezept des bekannten Baumkuchens, mit dem Sie Ihre Liebsten zur kalten Winterzeit überraschen können.

Zugegeben, dieses Konfekt ist etwas arbeitsaufwendig und man braucht ein bisschen Geduld. Aber das Ergebnis dieses „Klassikers“ ist eine besonders edle Versuchung, mundgerecht, mit feinsten Kuvertüre, zergeht sanft im Mund und entfaltet ihr unverwechselbares Aroma.

## Zutaten

- 50 g weiße Kuvertüre
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiße + 1 Prise Salz
- 40 g Butter
- 20 g Mehl + 20 g Speisestärke, gesiebt
- 35 g Zucker
- 2 Tl Zitronenabrieb
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 5 El erwärmte Orangenmarmelade
- Etwas Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 2 El gehackte Pistazien

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe 220 ° C Oberhitze vorheizen, ein Schälchen Wasser auf den Boden stellen. Eine rechteckige Springform mit Backtrennpapier auslegen und die Seiten einfetten. Die Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

## Schritt2

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker „weißcremig“ aufschlagen und nach und nach die Eigelbe dazu geben, Zitronenabrieb verrühren. Mehl und Speisestärke darüber sieben und das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

## Schritt3

Etwa 1 ½ El Teig auf dem Backformboden glatt verstreichen und für 2 min. auf der obersten Schiene backen, leicht bräunen. Den Vorgang wiederholen bis 7 - 8 Schichten erreicht sind und der Teig verbraucht ist.

## Schritt4

Heraus nehmen, abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Mit etwas Orangenlikör beträufeln und mit einem Küchenpinsel die Orangenmarmelade rund herum einstreichen. Etwas anziehen lassen und die Oberseite mit der Kuvertüre betupfen - einstreichen. Zur Garnitur mit den gehackten Pistazien bestreuen, abkühlen lassen.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Teegebäck, Vegetarisch **Zutaten:** Butter, eier, Mehl, Orange, Schokolade, Vanillezucker, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-baumkuchen-spitzen-mit-weisser-schokolade/>