

Orangen - Baumkuchenspitzen mit schwarzer Schokolade

- **Portionen:** Ca. 80 stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'Ca. 80 stück', 'yield' : '' });
```

Sind eine echte Weihnachtsspezialität, die bei keiner Einladung zum Adventskaffee fehlen darf. Hausgemacht allemal frischer und besser als aus dem Supermarkt, vergleichsweise einfach mit etwas Zeit und Geduld.

Besonders fruchtig - saftig, klein und mundgerecht, zergehen auf der Zunge, für die besonderen Momente des Genießens und ein tolles Mitbringsel.

Zutaten

- Für den Teig: 7 Eigelb
- 2 ganze Eier
- 5 Eiweiß mit einer Prise Salz steif geschlagen
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 300 g warme Butter
- 300 g Zucker
- 175 g Mehl 405, gesiebt
- 100 g Speisestärke
- 1 Tütchen Backpulver
- 300 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre
- 20 g Kokosfett - Palmin
- Für Tränke: 100 ml Orangensaft mit 4 Cl Cointreau gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ofen auf höchste Stufe - 240°C Grillfunktion einstellen. Einen eckigen Backrahmen oder Springform mit Backtrennpapier auslegen und einfetten.

Schritt2

In das steif geschlagene Eiweiß die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen, etwas weiter recht steif schlagen.

Schritt3

Den restlichen Zucker mit der Butter „weißcremig“ aufschlagen, die Eigelbe und die ganzen Eier dazu geben. Das Mehl und die Speisestärke und Backpulver einrieseln lassen, den Eischnee locker in 2 Schritten unterheben.

Schritt4

Eine dünne Schicht (2 - 3 El) gleichmäßig verstreichen und auf der 2. Schiene von oben ca. 3 min. goldbraun backen. Weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist. Danach etwas abkühlen lassen und in 5 cm Würfel und in Dreiecke schneiden und mit der Orangen - Cointreau Flüssigkeit tränken, ca. 15 min. durchziehen lassen.

Schritt5

Die Schokolade / Kuvertüre auf einem Wasserbad auf 32 ° C erhitzen und das Kokosfett einrühren - schmelzen. Die Baumkuchenspitzen einzeln mit einer Tischgabel durch die Schokolade ziehen oder auf einem Gitterm(Was man in der Regel zu Hause nicht hat) übergießen und auf Backpapier trocknen lassen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Partyrezepte, Teegebäck, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-baumkuchenspitzen-mit-schwarzer-schokolade/>