

Baumkuchen

250g Butter oder Margarine

250g Zucker

1 P Vanillezucker

2 Eier

4 Eigelb

1 – 2 EL Rum

150g Mehl

100g Speisestärke

9g (3 gestr. TL) Backpulver

4 Eiweiß

- Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker, 2 Eier, 4 Eigelb und Rum hinzugeben.
- Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl nach und nach unterrühren.
- Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß auf den Teig geben und vorsichtig unterheben.
- Den Boden einer Kastenform mit Alufolie auslegen und etwa 1 EL Teig gleichmäßig mit einem Pinsel darauf streichen.
- Die Form auf dem Rost in den Ofen schieben. Die Teigschicht bei 180 °C (Ober- Unterhitze) ca. 1 ½ min hellbraun backen.
- Dann die nächste Schicht auftragen und wieder goldbraun backen. Dies wiederholen bis kein Teig mehr da ist. Je nach Dicke der Schichten können zwischen 10 und 18 Schichten entstehen.
- Zur Sicherheit kann man den Kuchen stürzen und die Außenbereiche noch einmal „nachbacken“. Kuchen erkalten lassen und mit diversen Kouvertüresorten bestreichen.