

# Baumkuchen

etwa 10 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Spezialmasse:

- 170 g weiche Butter
- 60 g gesiebter Staubzucker
- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 8 Dotter (Größe M)
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Messerspitze Kardamom
- 8 Eiklar (Größe M)
- 120 g Zucker
- 90 g glattes Mehl
- 90 g Speisestärke

### 1 Spezialmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker und Marzipan mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Dotter, Vanille-Zucker und Kardamom einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Buttermasse geben. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

### 2 Von der Masse einen Schöpflöffel voll in eine befettete Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form in die obere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 250 °C**

**Heißluft 230 °C**

**Backzeit: etwa 3 Minuten**

### 3 Nach dem Backen die nächste Schicht auf die gebackene Masse auftragen, glatt streichen und wieder goldbraun backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

Den geschichteten Kuchen in der Form auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Baumkuchen ist eine Spezialität in der Vorweihnachtszeit.

