

Baumkuchen mit Eierlikör

Zutaten

Für 2 große bzw. 4 kleinere Baumkuchen braucht Ihr:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Butter

250 g Zucker

150 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier, 4 Eier getrennt

3 TL Backpulver

150 - 200 g Kuvertüre



Für die Zubereitung: Ein Stiehl bzw. Rolle

Zubereitung

Zubereitung des Teiges: Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Eier, Eigelb und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Weizenmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und Esslöffelweise nach und nach unterrühren. Eiweiß steif schlagen und zuletzt unter den Teig heben.

Nun den Backofen auf 150°C vorheizen und am besten 2 Backbleche vorbereiten d.h. mit Backpapier auslegen und dieses sicherheitshalber nochmals mit Butter einstreichen. Auf jedes Backblech gebt ihr nun eine dünne Masse an Teig, den ihr goldbraun ausbacken lasst. Den Teig (noch warm) vom Backpapier lösen und auf einen mit Frischhaltefolie umwickelten Stiehl/Rolle aufrollen. (Ich habe die Rolle von der Alufolie verwendet, die ist schön stabil und hat den richtigen Durchmesser).

Diesen Prozess wiederholt ihr so lange, bis der Teig verbraucht wurde. Achtet darauf dass ihr jede Schicht schön straff wickelt! Zum Schluss habt ihr dann eine schöne dicke Rolle. Diese wickelt ihr nun straff in Frischhaltefolie ein und lasst sie für 2 Stunden im Kühlschrank verschwinden.

Im Anschluss zieht ihr vorsichtig die Rolle aus dem Kuchen heraus und schneidet die Enden der Kuchen glatt ab. Nun müsst ihr euch entscheiden ob ihr lieber zwei Große Kuchen oder so wie ich 4 kleinere haben möchtet. Schneidet sie vorsichtig zurecht.

Die Kuvertüre vorsichtig in einem Topf oder in einem Wasserbad erwärmen und die einzelnen Küchlein überziehen/bestreichen. Alles gut trocknen lassen und fertig sind eure Baumkuchen

[Link zum Rezept: Baumkuchen mit Eierlikör](#)