

# Baumkuchentorte

Kuchen » Schoko-Torten

## Zutaten (16 Stücke)

- » 250g Butter/Margarine
- » 260g Zucker
- » 6 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 6 EL Milch
- » 1 EL Rum
- » 125g Mehl
- » 125g Stärke
- » 4 EL Aprikosenkonfitüre
- » 175g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 175g Kuvertüre (Vollmilch)
- » 1 Eiweiß

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Fett mit 250g Zucker ca. 10min schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Salz, Zitronenschale, Milch und Rum zugeben, unterrühren. Mehl mit Stärke mischen, einrühren. Eine Springform (Durchmesser 24cm) fetten und ca. 2EL Teig darin glatt verstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf höchster Stufe oder unter dem heißen Grill 1-2min goldbraun backen.

2. Darauf wieder ca. 2EL Teig glatt streichen und hellbraun backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist (ergibt 9-10 Lagen). Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und auf ein Gitter stürzen.

3. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Boden damit bestreichen. Kuvertüren grob hacken und zusammen auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Kuchen damit überziehen und trocknen lassen. Eiweiß aufschlagen und die Rosenblätter zur Hälfte durchziehen. Mit 10g Zucker bestreuen und trocknen lassen. Dekor-Creme in die Pralinentüten spritzen. Die Baumkuchentorte mit Pralinentüten und Rosenblättern verziert servieren.

Nährwerte: 420kcal/E6g/F24g/KH44g pro Stück

## Rezept-Foto



angelegt am: 20.06.2004

Rezept-Nr: 1108

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke