

# Berliner Speisemeisterei

## Baumkuchen, Schokolade und Nougat

Hergestellt wird der Baumkuchen indem Ihr den Puderzucker, Butter, Marzipan, Abrieb von Zitrone & Orange und das Vanillemark schaumig schlägt. Die Eigelbe werden nach und nach zugeben. Nun die Glukose und den Strohrum einrühren. Das Eiweiß wird mit dem Zucker steifge schlagen. 1/3 des Schnees mit der Masse angleichen und danach das Mehl und das Mondamin mit dem restlichen Eiweiß einarbeiten. Nun die Masse schichtweise in einem eingefetteten feuerfesten Gefäß unter dem Salamander oder im Ofen (Grill einschalten und auf der obersten Schiene garen) backen. Nach dem Auskühlen nehmt Ihr den Kuchen heraus und könnt ihn weiterverarbeiten oder auch für später einfrieren.

Füllen und Abdecken:

1. Zuerst werdet Ihr die dunkle Kuvertüre zerkleinern und davon zwei Drittel zum Abglänzen abnehmen und das andere Drittel für die Nougatfüllung separat in eine Schüssel geben.
2. Die Kuvertüre für die Füllung löst Ihr zusammen mit dem Nougat in einer Schüssel über einem Was serbad langsam auf.
3. Nun vom Rest der Kuvertüre wiederum einen kleinen Teil abnehmen und fein hacken. Der Rest wird auch in einer separaten Schüssel auf dem Was serbad geschmolzen.
4. Den Baumkuchen nun vorsichtig in drei Scheiben zerschneiden und zwei davon dann mittels einer Palette mit der Schokoladen- Nougatmasse bestreichen und die dritte oben bündig aufsetzen.
5. Die Kouvertüre zum abdecken von der Hitze nehmen und die klein gehackte Schokolade nach und nach zugeben bis diese dann dickflüssiger geworden ist. Das Ganze nun wieder aufsetzen und unter Röhren auf 32 °C erwärmen.

### Baumkuchen,...

Quelle: Eigene Kreation

#### Zutaten

...für den Baumkuchen:

- \* 125 g Puderzucker
- \* 250 Butter
- \* 12 Eigelbe
- \* 50 g Marzipanrohmasse
- \* 1 Vanilleschote
- \* Abrieb einer Orange und Zitrone
- \* 37 g Glukose
- \* 25 ml Strohrum
- \* 125 g Kristallzucker
- \* 12 Eiweiß
- \* 125 g Mehl
- \* 125 g Mondamin

...für die Füllung und zum Abdecken:

- \* 1x Baumkuchen von der Größe 15 cm x 15 cm x 5 cm
- \* 100 g Nougat
- \* 300 g Kuvertüre zartbitter
- \* 50 g Kuvertüre weiß

6. Nun ist die Schokolade temperiert und für das Weiterverarbeiten geeignet. Ihr setzt dafür den Baumkuchen auf ein Gitter, damit die überschüssige Schokoladen abtropfen kann, und das wegen der Frau am besten auf ein Stück Pergament.

7. Streicht nun den Baumkuchen gleichmäßig mit der Kuvertüre ein und vergesst dabei nicht die Seiten.

8. Abkühlen lassen.

9. Für die Dekoration wird die weiße Kuvertüre mit vorsichtig erwärmt, geeignet dafür wäre ein Fön. Dann die Schokolade ein bis zwei Minuten ruhen lassen und mit dem Sparschäler vorsichtig „abschälen“ und mit einer Palette platzieren.

10. Fertig.

