Baumkuchen nach Kölner Rezept



Von Kuchenfee

Baumkuchen nach Kölner Rezept – Die Königsdisziplin der Konditorin zur Weihnachtszeit

Der **Baumkuchen** ist weit mehr als nur ein Gebäck; er ist das **essentielle Gebäck** und das festliche Symbol der **Weihnachtszeit**. Seine traditionelle, schichtweise Zubereitung macht ihn zur **Königsdisziplin** in jeder **Konditorei**.

Als **Konditorin** aus Köln präsentiere ich Dir das originale **Baumkuchen Rezept** nach **Kölner Art**. Dieses **Profi-Rezept** zeichnet sich durch seine unvergleichliche Textur aus: **zart, buttrig** und unglaublich **saftig**.

Das Geheimnis dieser Qualität liegt in der präzisen Balance der Zutaten. **Ja, es sind so viele Eigelb!** Mit **22 Eigelb** (für die Menge aufs Backblech berechnet) arbeiten wir wie in der Konditorei, um die charakteristische Saftigkeit zu garantieren. Solltest Du nur eine kleinere Backform nutzen wollen, kannst Du die Menge selbstverständlich einfach umrechnen.

Tauche ein in die **Backtradition** und lerne mit meinem **Konditor-Wissen**, wie Du diesen **Weihnachts-Klassiker** in Perfektion in Deiner Küche zauberst.

Du willst sehen, wie die Schichten entstehen? Das detaillierte Video zum Remake findest Du jetzt auf meinem YouTube-Kanal!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

280 g	Butter *weich*
120 g	Marzipanrohmasse *grob gerieben*
160 g	Speisestärke
410 g	Eigelb *ca. 22 Stk., ja so viel!*
185 g	Zucker
350 g	Eiweiß *ca. 9 Stück*
185 g	Zucker
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Msp	Kardamom
1 x	Vanillinzucker

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schüssel
- Waage
- Gummilippe
- Schneebesen

Zubereitung

01 Ofen auf 190°C Oberhitze vorheizen. Backform mit Backpapier am Boden auslegen. Vorbereitete Form im Ofen vorwärmen.

02 Eiweiss & Zucker stark miteinander aufschlagen bis sich der Zucker gelöst hat & das Eiweiß steif ist.

03 Eigelb & Zucker für 5-7 Minuten stark aufschlagen.

04 Butter, Marzipanrohmasse einige Minuten hell cremig aufschlagen, dann die Speisestärke kurz mit einarbeiten.

05 1/3 der Eigelbmasse kurz aber gründlich unter die Buttermasse laufen lassen um diese anzugleichen. Ein weiteres Drittel unter die Masse arbeiten, dieses mal aber mit einem Holzlöffel oder einem Gummispatel mit viel Liebe & Gefühl um die Masse nicht kaputt zu machen. Genauso mit dem letzten Drittel fortfahren.

06 Mehl sieben und in 2 Portionen unter die Butter-Eigelbmasse heben. Als letztes das Eiweiß vorsichtig in 3-4 Portionen unter die Masse heben.

07 Einige Esslöffel oder 1-2 Suppenkellen der Masse in die vorgeheizte Form geben, kurz gleichmäßig verstreichen und in den Ofen geben. Für einige Minuten backen. Bitte die vorletzte Schiene von Oben benutzten. Nicht ganz oben da dort die Hitze zu stark ist! (Mein Ofen hat 5 Einschubsleisten & ich verwende Leiste 4!) Bitte immer hellgoldig ausbacken und dann mit der nächsten Schicht fortfahren bis die komplette Masse verbraucht ist (bei mir kamen 8 Schichten raus!).

08 Nach dem backen über Nacht komplett auskühlen lassen & nach Wunsch schneiden & mit Aprikosenkonfitüre oder Kuvertüre überziehen ????