

**Für die Dekoration:**

50 g VIVANI Weiße Kuvertüre
0,5 TL Kokosöl
Zuckerperlen

Baumkuchen Mit Bitterschokolade

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 24 cm

Für den Baumkuchen:

6 Eier, Gr. M
240 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g weiche Butter
2 Bio-Orangen, Abrieb
100 g Marzipanrohmasse
5 EL Rum (alternativ Milch)
0,25 Fläschchen Rum-Aroma (alternativ
Bittermandel-Aroma)
1 Prise Salz
150 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
12 g Backpulver

Für die Glasur:

250 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
25 g Kokosfett

So wird's gemacht

01 Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Backofen auf 220 °C auf der Grillfunktion vorheizen.

02 Die Eier trennen, die Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, Butter und dem Orangenabrieb 5 Minuten cremig aufschlagen.

03 Die Marzipanrohmasse mit dem Rum und dem Rum-Aroma langsam in der Mikrowelle weich werden lassen und zu einer Paste verrühren. Leicht abkühlen lassen, dann unter die Butter rühren.

04 Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Mehl, Speisestärke und das Backpulver sieben.

05 Nun die Hälfte des Mehls unter die Buttermasse rühren, dann die Hälfte vom Eischnee unterheben. Nun den Rest des Mehls und des Eischnees unterziehen.

06 Etwa 3 Esslöffel des Teiges in der Backform verstreichen und für ca. 3–5 Minuten auf oberer Schiene backen, bis sich auf dem Teig eine braune Haut bildet. Auf der gebackenen Kuchenschicht erneut 3 Esslöffel Teig vorsichtig verstreichen und wieder 3–5 Minuten backen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dabei den Kuchen stets beobachten, da der Teig schnell verbrennt. Anschließend den Baumkuchen vollständig auskühlen lassen.

07 Für die Glasur die Kuvertüre hacken und zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen und den Baumkuchen damit komplett überziehen. Für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

08 Währenddessen die weiße Kuvertüre langsam mit dem Kokosöl schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Dekorative Ringe am oberen Rand des Kuchens aufspritzen. Nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren.