



BAUMKUCHEN / TREE CAKE

26er Springform / 9 inch springform

Zutaten	Ingredients
250g zimmerwarme Butter	2 ¼ sticks butter, room temp.
250g Zucker	1 ¼ cup sugar
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
1 Fläschchen Bittermandelaroma	¼ tsp almond flavor
6 Eier, getrennt	6 eggs, separated
150g Mehl	1 ¼ cup flour
100g Stärke	2/3 cup starch
3 TL Backpulver	3 tsp baking powder
100g Marzipanrohmasse	4 oz marzipan
3 EL Amaretto	3 tbsp amaretto
230g Zartbitterschokolade	8 oz semi sweet chocolate

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanilleextrakt und Bittermandelaroma schaumig schlagen
2. die Rohmasse mit Amaretto schmelzen und vermischen und zur Buttermasse hinzuschlagen
3. die trockenen Zutaten vermischen und zur Masse mixen
4. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben
5. den Ofen auf Grillstufe 1 stellen und eine Springform mit Backpapier auslegen
6. mit einem mittleren Eisportionierer (5cm) drei Löffel des Teiges in die Form geben (entspricht 3 EL), glattstreichen und für 2 ½ – 3 min im Ofen backen (du musst vor dem Ofen bleiben und genau beobachten, wann die Oberfläche anfängt zu bräunen. Entwickel ein Gefühl für die genaue Temperatur und Backzeit)

7. sobald die Oberfläche gebräunt ist, Kuchen aus dem Ofen holen, erneut 3 EL auf der bereits gebackenen Masse glattstreichen und Backvorgang ca 11-12 Mal wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist
8. Kuchen anschließend vollständig auskühlen lassen, die Schokolade schmelzen und den Kuchen damit überziehen
9. beim Anschnitt kannst du dein Messer erhitzen, damit die Schokolade nicht bricht

Instructions

- 1. beat butter, sugar, vanilla- and almond extract until light and fluffy**
- 2. melt marzipan together with 3 tbsp of amaretto and beat into butter mixture**
- 3. mix dry ingredients and add to mixture**
- 4. beat egg whites until it forms stiff peaks**
- 5. turn your oven's broil function on 2 (medium) and line a springform with parchment**
- 6. using a medium ice cream scoop (1.9inches) scoop three spoons into springpan and spread out batter very thin and bake for 1.40min – 2min (you have to be right in front of the oven the entire time and monitor the process very carefully, once the surface begins to brown. Establish a feeling for the exact temperature and baking time of each layer)**
- 7. once the surface is browned, remove cake from oven and scoop 3 tbsp of batter on the baked layer and repeat baking process for about 11-12 times until you run out of batter**
- 8. let cake cool off completely, melt chocolate and coat cake with it**
- 9. you can heat the blade of your cake to not have the chocolate crack**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien / **Show me your result on social media**
@lillys_cupcakery & @lillysgermanbakery

