



Karows feine Rezepte

Baumkuchen Torte



Karow Mandel-Aroma

*Karow Rum-Aroma,
natürlich*

Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

Baumkuchen Torte



Arbeitsschritte

Schritt 1

Butter mit Zucker kräftig aufschlagen, das Eigelb nach und nach unterarbeiten.

Schritt 2

Die Marzipanrohmasse mit dem Wasser, Rum- sowie Mandel-Aroma erwärmen und glatrühren. Anschließend die beiden Massen miteinander glatt vermischen und die gesiebten Trockenrohstoffe unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß vorsichtig untermelieren.

Backprozess

Backzeit: 3 – 5 Minuten (je Schicht),

Backtemperatur: 200 – 210 °C

Zutaten

Baumkuchenmasse

Butter, weich	0,350 kg
Zucker	0,350 kg
Eigelb	0,150 kg
Marzipanrohmasse	0,140 kg
Wasser	0,040 kg
Karow Rum-Aroma, natürlich	0,016 kg
Karow Mandel-Aroma	0,016 kg
Weizenmehl Type 405	0,210 kg
Maisstärke	0,140 kg
Backpulver	0,020 kg
Eiweiß	0,320 kg
Gesamt	1,752 kg

Aufbau

Den Baumkuchen auskühlen lassen und zuletzt mit dunkler Kuvertüre auf einem Abtropfgitter überziehen. Sie können auch vorab kleine Tortenstücken zuschneiden und diese überziehen.



Karow Mandel-Aroma
Art.-Nr.: 10550

Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de