

Zutaten Teil 1:

Teig

- 105 g Butter
- 185 g Marzipan
- 135 g brauner Zucker
- 6 Eier
- 60 g Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Orange,
abgeriebene Schale
- 90 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g Speisestärke

Baumkuchen mit Granatapfeltopping

Zubereitung:

Heize den Backofen auf 170° C Oberhitze vor und stelle eine eingefettete 18 cm Springform bereit.

Teig

Eiweiß vom Eigelb trennen und mit einer Prise Salz zu einem festen Eischnee schlagen. In die Küchenmaschine das klein gestückelte Marzipan geben und rühren lassen. Nach und nach Sahne, Butter und Zucker hinzugeben und weiter rühren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Hebe Eigelb, Sahne, Vanilleextrakt und die Orangenschale nach und nach unter. Mehl, Backpulver und Speisestärke verrühren und stückchenweise unter die Masse ziehen. Zum Schluss den Eischnee unter den Teig heben.

Füllung / Glasur

In einem erhitzten Topf das Gelee mithilfe des Rums schmelzen. 60 g fein gehackte Schokolade und 15 g Butter über einem heißen Wasserbad zusammen schmelzen lassen.

Tipp: Der Kuchen lässt sich dem jeweiligen Geschmack anpassen und kann mit jeder Konfitüre zubereitet werden.

Zutaten Teil 2:

Füllung/Glasur

- 150 g Konfitüre
(Granatapfelgelee)
- 25 ml Rum
- 30 g Butter
- 180 g dunkle Schokolade
Granatapfelkerne

Backen

In die bereitstehende Springform den Boden mit Teig bedecken und diesen für 3-4 Minuten im Ofen braun backen. Weitere Portion Teig in die Form geben und Schicht für Schicht ausbacken. Jede 4-5 Schicht des Kuchens mit einer Schicht Gelee und geschmolzener Schokolade bestreichen. Den ganzen Vorgang solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Topping

Restliche Schokolade fein hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad zusammenschmelzen lassen. Das restliche Gelee auf den Kuchen gegeben und mit der geschmolzenen Schokolade den Kuchen überziehen. Zum Schluss den Kuchen mit frischen Granatapfelkernen verzieren.