Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
16. Dezember

Weiter geht es mit der Ortsbäuerin Veronika Mayr aus Hollenbach – sie stellt ihre Baumkuchenspitzen vor

Zutaten

300 g Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
3 Eigelb
3 Eiweiß
4 EL Weinbrand
165 g Mehl
165 g Stärkemehl
1 ½ TL Backpulver

200 g Marzipan
50 g Puderzucker
400 g Schokoladenglasur

Zubereitung

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach 3 Eier und 3 Eigelb sowie den Weinbrand unterrühren. Mehl mit Stärkemehl und Backpulver mischen und langsam unterrühren. 3 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Eine rechteckige Backform (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen und 4 EL Teig verstreichen. Die Form in den vorgeheizten Backofen (230°C Umluftgrill) geben und 3-4 Minuten backen. Darauf wieder 4 EL Teig verstreichen und backen. Diesen Vorgang so oft wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Das fertige Gebäck auskühlen lassen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Zu einer Platte ausrollen und auf das Gebäck legen. Schokoladenglasur auflösen und die in Dreiecke geschnittenen Gebäckstücke darin eintauchen.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Veronika Mayr