

BAUMKUCHENSCHNITTEN MIT KIWI UND WEINSCHAUM

Ein ideales Dessert, wenn Sie viele Freunde bewirten möchten.

Für 10 Personen:

Für die Baumkuchenschnitten:

400 g Butter
300 g Marzipanrohmasse
12 Eigelb
12 Eiweiß
200 g Zucker
180 g Mehl
160 g Speisestärke

Außerdem:

6 Kiwis
1 Teel. Kivilikör
1 Teel. Wodka
1 EBl. Sekt
100 ml trockener Weißwein
100 ml Marsala
50 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb

Zum Garnieren:

einige Walderdbeeren

Arbeitsaufwand:

etwa 1 1/4 Stunden

Backzeit:

etwa 40 Minuten

1. Den Backofen auf 250° vorheizen.

2. Die Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren.

3. Die Marzipanrohmasse mit den Eigelben fein mixen, dann durch ein Haarsieb streichen. Die Masse mit der Butter verrühren.

4. Die Eiweiße mit dem Zucker cremig schlagen.

5. Das Mehl und die Speisestärke in eine Schüssel sieben. Ein Drittel davon vorsichtig unter die Eiweißmasse ziehen.

6. Die restliche Mehlmischung unter die Buttermasse heben. Dann die Eiweißmasse locker unterheben.

7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einer Teigkarte eine 1 mm dünne Teigschicht auf dem gesamten Blech verstreichen. Den Teig für etwa 2 Minuten in den Backofen (Mitte) schieben, bis er goldgelb ist. Dann das Blech herausnehmen und wieder eine 1 mm dünne Teigschicht auf dem gebackenen Teig verstreichen. Wiederum in den Backofen geben, bis auch diese Schicht goldgelb ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Es ergibt etwa 10 Schichten. Dabei immer am Ofen stehenbleiben, damit die Teigblätter nicht zu sehr bräunen und trocken werden.

8. Den fertig gebackenen Baumkuchen aus dem Ofen nehmen und auf die Arbeitsplatte stürzen. Das Backpapier sofort abziehen. Den Baumkuchen in Plastikfolie wickeln und darin erkalten bleiben. So bleibt er schön saftig.

9. Die Kiwis schälen. 5 Kiwis halbieren und in dünne Scheiben von etwa 2 mm Dicke schneiden.

10. Die Kiwischeiben mit dem Kivilikör, dem Wodka und dem Sekt mischen und etwa 15 Minuten marinieren.

11. Die restliche Kiwi zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Das Kiwimark wird zum Garnieren verwendet.

12. In einem Topf für ein Wasserbad etwa 1 l Wasser zum Kochen bringen.

13. Den Weißwein mit dem Marsala, dem Zucker, dem Ei und den Eigelben in einem Schneekessel verrühren. Den Schneekessel über das Wasserbad stellen und die Creme mit dem Schneebesen aufschlagen, bis sie cremig und dicklich ist.

14. Den Baumkuchen aus der Folie wickeln und in etwa 7 cm breite Streifen schneiden. Diese wiederum in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden.

15. Kurz vor dem Servieren mit einem Schöpflöffel portionsweise Weinschaum auf Teller gießen.

16. 1 Scheibe Baumkuchen auf die Teller legen, mit Kiwischeiben bedecken und wieder mit Baumkuchen belegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis 5 Schichten Baumkuchen auf dem Teller sind. Die letzte Schicht soll aus Kiwischeiben bestehen. Je 1 Löffel Kiwimark daneben setzen oder als Muster durch den Weinschaum ziehen. Einige Walderdbeeren dazu legen.

