



BAUM- LEBKUCHEN

Zutaten

Zutaten für ca. 40 Stück
150 g Marzipan-Rohmasse
50 ml Milch
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 EL Lebkuchengewürz
Salz
6 Eier
100 g Zucker
90 g Mehl
80 g Speisestärke
Ganze Mandeln und
Pistazien zum verzieren
80 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Marzipan mit Milch leicht erwärmen und glatt rühren. Backofengrill vorheizen. Butter zusammen mit Puderzucker, Lebkuchengewürz und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Buttermischung rühren, dann glatt gerührte Marzipanmilch untermischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Ein Drittel vom Eischnee unter die Teigmasse heben. Mehl und Speisestärke mischen, die Hälfte davon unter den Teig rühren. Restlichen Eischnee und restliche Mehl-Stärke-Mischung behutsam darunter heben. Eine dünne Schicht Teig gleichmäßig in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (20 x 30 cm) streichen. Diese Schicht unter dem Grill etwa eine Minute goldgelb backen. Eine weitere dünne Teigschicht auf die bereits gebackene Schicht streichen und ebenso backen. Auf diese Weise weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Anschließend den ganzen Kuchen bei 160 °C zugedeckt 5 Minuten backen und abkühlen lassen. Den kalten Baum-Lebkuchen in Stücke schneiden, mit Mandeln oder Pistazien verzieren und dünn mit aufgekochter, glatt gerührter Aprikosenkonfitüre überziehen.