

## Baumkuchen

### Zutaten

350 g	Butter	Weiteres:	Vanille
225 g	Marzipanrohmasse		Zitrone
170 g	Staubzucker		Salz
115 g	Weizenpuder		
9 Stk.	Eigelb		
9 Stk.	Eiweiß		
165 g	Kristallzucker		
135 g	Weizenmehl glatt		
5 g	Backpulver		

### Arbeitsbeschreibung

#### Vorbereitung:

1. Kapselrahmen auf die gewünschte Größe aufziehen, mit Backpapier eindrehen und auf ein Backblech stellen.
2. Material abwiegen und herrichten, Eier trennen.

#### Herstellung: Masse

1. Butter, Marzipanrohmasse, Staubzucker, Weizenpuder, Vanillezucker, Zitrone und Salz schaumig rühren.
2. Eigelb nach und nach zugeben.
3. Eiweiß, Kristallzucker und Prise Salz zu Schnee schlagen.
4. Beide Massen mischen und das mit Backpulver versiebte Mehl einmehlieren.
5. Masse in den vorbereiteten Kapselrahmen 5mm hoch einstreichen und backen (beim Backen im Ofen einen mittelstarken Karton unterlegen um eine dicke Bodenkruste zu vermeiden).
6. Die nächste Schicht Masse 5 mm hoch aufstreichen und backen.
7. Die ganze Masse in gleicher Weise aufarbeiten.
8. Auskühlen lassen, verpacken, tiefkühlen.