

BAUMKUCHEN BY NRO

Zutaten:

250g weiche Butter
250g Zucker
250g Mehl
1 Pck. BIO Vanillezucker
2 Eier komplett
4 Eier getrennt
3 EL brauner guter Rum
3 TL Backpulver

+ Schokoladenglasur nach
belieben!

Zubereitung: Den Boden einer Springform (26er/28er) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Die 4 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen und dabei 4 EL vom Zucker einrieseln lassen. Anschließend den Eischnee kühl stellen. Die Butter richtig weich mit dem Mixer aufschlagen (das dauert etwas). Eier (komplett) und die Eigelbe von den getrennten Eiern, Rest Zucker/Vanillezucker sowie den Rum hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Buttermischung unterrühren. Zum Schluss den Eischnee mit dem Löffel unterheben.

1-2 EL auf den Boden der Springform streichen und gleichmäßig verteilen. Die Teigschicht unter dem Grill im Backofen hellbraun backen (2-3 Minuten) und den Vorgang so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Nach dem abkühlen den Kuchen aus der Form lösen und mit Schokolade überziehen ;)