

Baumkuchenspitzen



Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Päck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 125 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Msp. gemahlene Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Zimt
- 1 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)
- 1 EL Rum
- 1 Prise Salz
- Margarine zum Einfetten

Für den Guss

- 300 g Kuvertüre

Außerdem: Alufolie, Kuchenpalette.

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker nach und nach zugeben.

Eier einzeln nacheinander einrühren und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mehl, Speisestärke und Mandeln vermischen. Löffelweise unter die Masse rühren.

Zum Schluß Gewürze, Rosenwasser, Rum und Salz ebenfalls zugeben und gut verrühren.

Ein kleines Blech mit Alufolie auslegen und den Rand gerade hochfalzen. Das Blech sollte nicht größer sein als ca. 20x30cm, ggf. Abtrennung mit der Alufolie formen. Hilfreich ist auch ein verschiebbarer Kuchenrahmen, den man auf das Blech stellen kann. Für größere Bleche benötigt man mehr Teig!! Die Folie gut einfetten, Rand nicht vergessen!

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Teig für eine hauchdünne Schicht auf den Boden geben und mit der Palette gleichmäßig verteilen. Der Boden sollte nicht mehr durchschimmern.

Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben und 3 Min. backen. Die Oberfläche wird dabei nur leicht bräunlich. Das Blech herausnehmen und sofort die zweite Schicht, auf die erste, auftragen. Wieder 3 Min. backen, herausnehmen und die dritte Schicht in gewohnter Weise auftragen und wiederum 3 Min. backen. Das Blech herausnehmen und jetzt den Ofen auf nur Oberhitze oder ggf. Grill, kleine Fläche, umschalten.

Mit der vierten Schicht fortfahren, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Es sollten mindestens 6, besser 8 Schichten, gebacken werden.

Kuchen vorsichtig stürzen, die Folie abziehen. Etwas abkühlen lassen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Noch warm in Dreiecke schneiden und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die dunkle [Kuvertüre im Wasserbad auflösen](#). Mit Hilfe einer Gabel die Dreiecke mit Kuvertüre überziehen und auf einem Kuchengitter abtropfen und trocknen lassen.

Die Spitzen vorsichtig bewegen, weil sie leicht zerbrechen. Sie sind in einer verschlossenen Keksdose einige Wochen haltbar.

Menge: Ca. 50 Stück

Arbeitszeit: Ca. 90 Min.