

Zutaten:

Zutaten:

Rührteig:

250g Butter

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

50g Marzipanrohmasse

5 Eier

50g Weinbrand

50g Speisestärke

100g Mehl

1/2 P. Backpulver

Schokoladenüberzug:

300g Kuvertüre (dunkel)

100g Kuvertüre (hell)



Backzeit: 3-4min
Temperatur: 230°C

Zubereitung:

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Marzipanrohmasse im *Schlagkessel* gut schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse weißcremig ist.

Eier einzeln zufügen. Weinbrand und Stärke mit dem *Hardliner* unterrühren, so dass eine gebundene Masse entsteht.

Mehl und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* sieben und unter die aufgeschlagene Masse rühren.

Dauerbackunterlage auf den *Thermo-Star Vario* legen, *Merkur* darauf stellen. 2 EL Teig einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von oben hellbraun backen.

Ober-/Unterhitze 230°C 3-4 Minuten

Heißluft 210°C 2-3 Minuten

Als zweite Schicht wieder 2 EL Teig aufstreichen und backen, so fortfahren, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Torte auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, im Wasserbad auflösen und temperieren.

Die Baumkuchentorte überziehen und verzieren.