

# Baumkuchen mit Orangencreme

---



## Zutaten (26er Springform – 20 Portionen):

### **Boden:**

250 g Butter  
250 g Zucker  
8 g Vanillezucker  
150 g Mehl  
100 g Marzipan  
200 ml Milch  
100 g Stärke  
6 Eier  
10 g Backpulver  
1 Prise Salz  
2 Tropfen Bittermandelaroma

### **Füllung:**

4 EL Orangenmarmelade

### **Belag & Deko:**

250 g Quark  
150 g Joghurt (natur)  
400 ml Sahne  
5 Blatt Gelatine  
1 Orange (Bio - Abrieb und Saft)  
Zimtsterne

**Zubereitung:**

Zuerst den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion inkl. Oberhitze vorheizen und eine Springform gründlich fetten.

Dann die Eier trennen, das Eiweiß mit Salz steifschlagen und zur Seite stellen. Butter mit Zucker sowie Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eigelbe zugeben und unterrühren.

Milch in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Marzipan würfeln und unter Rühren in der warmen Milch auflösen, bis eine sämige Flüssigkeit entsteht.

Die Marzipan-Milch zum Teig geben und unterarbeiten.

Mehl mit Backpulver sowie Stärke mischen und über die Teigmasse sieben. Anschließend alles gut verrühren und das Bittermandelaroma zugeben. Zuletzt den Eischnee unterheben.

3 große Esslöffel in die Springform füllen, glattstreichen und in den Backofen geben. Den Teig etwa 5 Minuten backen, bis er an der Oberfläche braun ist. Dann eine neue Teigschicht aufstreichen und ebenfalls backen. So verfahren, bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und danach aus der Springform lösen und den Belag zubereiten. Hierzu Joghurt, Quark, Zucker, Orangensaft und Orangenabrieb vermischen.

Die Gelatine einweichen, in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auflösen. 4 EL Orangencreme zugeben und sorgfältig mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Die Gelantinemasse unter die Orangencreme arbeiten und diese anziehen lassen. Unterdessen die Sahne steif schlagen und unter die Orangencreme heben.

Den Kuchenboden zweimal waagrecht halbieren. Den untersten Boden dünn mit zwei Esslöffeln Marmelade bestreichen. Dann den mittleren Boden aufsetzen und mit der übrigen Marmelade bestreichen.

Im Anschluss den Kuchenendeckel aufsetzen und den Kuchenboden mit einem Tortenring umschließen. Die Orangencreme auf die Kuchenoberfläche geben, glattstreichen und für 2 Stunden kühlstellen.

Dann den Tortenring entfernen und nach Belieben mit dem Zimtsternen dekorieren.

**Tipp:**

Den Kuchenboden am besten schon 1-2 Tage vorher backen und mit Klarsichtfolie umwickelt ziehen lassen. Dann ist er besonders saftig.

***Nährwertangaben: 366 kcal p.P., 33 g KH p.P.***