

PLAN B

Mit unserem Plan B möchten wir Ihnen die Zeit versüßen.

Das **B** steht für **B**aumkuchen und damit für die lukullische **A**lternative zu Plan **A**.

Das folgende Rezept wurde seit mehr als 2.000 Jahren in den Tiefen fränkischer Urwälder versteckt, aber heute hauen wir es einfach mal raus.



Man nehme eine im Durchmesser ca. 50 cm starke, hochgewachsene Tanne, die im Morgengrauen gefällt werden muss.

Pardon – das ist das Rezept für die Schwarzwälder Kirschtorte. Jetzt aber ...:

Rezept für BAUMKUCHEN

Den Grill im Backofen auf 250°C vorheizen

4 Eier (Größe M) sauber trennen und die Eiweiße zur Seite stellen
(Eiergröße M = Gewicht 53–63 g, Durchmesser 41–43 mm, Länge 57–60 mm)

250 g Butter mit
250 g Zucker und
1 Packung entbeutetem Vanillezucker schaumig schlagen

anschließend
2 ganze Eier (Größe M) sowie die
4 Eigelbe und
3 Esslöffel Rum zum Teig geben

sieben Sie danach
150 g Weizenmehl und
100 g Speisestärke auf den Teig und heben Sie die Masse vorsichtig unter.

getrennt die
4 Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen und anschließend mit Gefühl unter die Teigmasse heben

Eine Backform (26 cm) mit Backpapier auslegen. 2 EL auf dem Formboden gleichmäßig verteilen und ca. 1,5 Min grillen. Dann wieder 2 Löffel auf dem Teig verteilen und 1,5 Min. grillen. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit 200 g Kuvertüre – schwarz oder weiß oder schwarzweiß – überziehen.

Der Kuchen sollte mindestens zwei Tage vor dem Verzehr zubereitet werden.
(Die Wartezeit auf dieses wundervolle Naschwerk können Sie natürlich nutzen, um in aller Ruhe bei uns zu stöbern.)

Bitte beachten Sie den Auszug aus der fränkischen Baumkuchenbauverordnung:

Ein Baumkuchen ist in keinem Fall als tragendes Bauteil für Holzkonstruktionen geeignet.