

## "Baumkuchen Erdbeer-Orange" von S. Rehbein, Westerholz

### **Teig:**

**125 g Butter oder Margarine**

**125 g Zucker**

**3 Eier**

**75 g Mehl**

**25 g Speisestärke**

**25 g gemahlene Mandeln**

### **Belag:**

**Saft und Schale einer Orange**

**50 g Zucker**

**1 EL Orangenlikör**

**50 g Marzipan Rohmasse**

**500 g Erdbeeren**

**1 P. klaren Tortenguss**

Für den Belag 75 ml Orangensaft mit Zucker unter Rühren aufkochen. Geriebene Marzipanrohmasse hinein geben und glattrühren. Je nach Geschmack Orangenlikör hinzufügen. Abkühlen lassen. Erdbeeren putzen halbieren und zuckern.

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe mit der Buttermasse verrühren. Mehl und Speisestärke darüber sieben, gemahlene Mandeln hinzufügen und dann vermischen.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen.

Den Grill des Ofens vorheizen.

2 EL des Teiges auf dem Springformboden verstreichen. Für 1-1,5 Min unter dem Grill auf der mittleren Schiene backen. Der Teig kann schnell zu braun werden, daher immer beobachten.

Als zweite Schicht wieder 2EL Teig aufstreichen und backen. So fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist. Ergibt ca. 6 Schichten. Nach dem Backen den Boden vom Rand lösen und das Backpapier abziehen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den Boden mit Rouladennadel o. ä. einstechen und dann den Orangensirup auf den Boden verteilen. Er zieht nicht komplett ein.

Erdbeeren auf dem kalten Boden verteilen und Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und den Kuchen damit überziehen.