

Baumkuchenspitzen

Zutaten:

250 g	Butter
200 g	Zucker
125 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
200 g	Kuvertüre
75 g	Speisestärke
1 EL	Rosenwasser
1 EL	Rum
2 Päckchen	Vanillezucker
5	Eier
etwas Zimt und Kardamom	

Zubereitung:

1. Butter schaumig rühren.
2. Zucker, Vanillezucker und Eier mischen und dann unter die schaumige Butter geben. Solange rühren, bis der Zucker gelöst ist.
3. Mehl, Speisestärke und Mandeln mischen und Löffelweise unter die Masse geben.
4. Nun noch Rosenwasser, Rum und etwas Zimt mit Kardamom unterrühren.
5. Backblech mit Aluminiumfolie auskleiden und mit Butter bestreichen.
6. Mit Teigschaber eine hauchdünne Schicht auftragen.
7. Backblech in den Ofen schieben.
8. Backzeit: 4 - 5 Minuten bei 200 Grad.
9. Ab Punkt 6 noch 3 - 4 mal wiederholen. Danach nur noch mit Oberhitze backen.
10. Abkühlen lassen.
11. Den fertigen Baumkuchen in Dreiecke schneiden und mit der Kuvertüre bestreichen.

Die einzelnen Schichten sollten nur so lange gebacken werden, bis sich eine erste Bräunung zeigt.







Die Bahnen haben 4-5 cm







