Baumkuchen

Zum Backen und das ist sehr richtig
sind die Zutaten sehr wichtig.

Für den Teig brauchst du 250 Gr. Butter
dazu die gleiche Menge Zucker,
von den Eiern nimm sechs Stück.
Keins ist schlecht? Welch ein Glück!
Vom Mehl nimmst du ein viertel Pfund
von Speisestärke ebenso und
das Abgeriebene einer unbehandelten Zitrone,
zur Not geht es auch mit einer Limone.
Jetzt noch Puderzucker für den Guss,
200 Gr. das ist ein Muss!
Jetzt das Beste, für den Guss... bumm,
brauchst du einen guten Rum.
Jetzt gehst los, jetzt geht's los,
Wo habe ich den Kneter bloß?
Zuerst die Butter,
dann den Zucker,
die Zitrone und die Eier rühren , rühren,
(es kann ja nichts passieren)
Jetzt noch das Mehlgemisch dazu
Und fertig ist der Teig im Nu!

Oh Schreck, wo ist der Ofen?
müssen wir erst einen koofen?
Am besten elektrisch, für den Tisch,
nicht nur für Kuchen, auch für Fisch,
Den heizen wir jetzt tüchtig ein,
zum Backen muss er "hitzig" sein.
Und so Gott will,
Besitzt er auch einen Grill.
Jetzt eine Kastenform ausbuttern
und die Form mit Teig befuttern,
d.h. den Boden der Form höchstens 2mm befüllen
und dicht unter den Grill ein stüllen (stellen)
Und jetzt nicht weggehen, am Ofen bleiben
und dir mit dem Backen die Zeit vertreiben.
Ist der Teig gebräunt, muss er den Ofen verlassen,
um der nächsten Schicht den Vortritt zu lassen.
Je dünner dich Schicht, desto besser der Kuchen,
daran sollte sich jeder mal versuchen!

Zum Schluss sollte er etwa 20 Schichten haben,
abkühlen lassen und mit Zuckerguss laben,
danach mit gehackten Pistazien bestreu'n,
der Kuchen wird jeden Gast erfreu'n.
Am Besten schmeckt er 2-3 Tage nach dem Backen.
Guten Appetit!
Der Name "Baumkuchen" deshalb, weil die Teigschichten wie Baumringe geordnet sind!

©

Diese PDF wurde erstellt durch das Schreiber Netzwerk