

## Baumkuchenmasse



### Herstellung

<b>4,000 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,800 kg</b>	- alles zusammen schaumig rühren
<b>2,000 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>0,400 kg</b>	
<b>4,000 kg</b>	<b>Eigelb</b>	<b>0,800 kg</b>	
<b>0,030 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,006 kg</b>	
<b>0,020 kg</b>	<b>Vanille</b>	<b>0,004 kg</b>	

<b>6,000 kg</b>	<b>Eiweiß</b>	<b>1,200 kg</b>	- Eiweiß aufschlagen - Zucker nach und nach zugeben
<b>4,000 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>0,800 kg</b>	

<b>1,750 kg</b>	<b>Weizenmehl 405</b>	<b>0,350 kg</b>	- Mehl und Puder sieben und mit Mandeln mischen - abwechselnd mit dem aufgeschlagen Eiweiß unter die Eigelb-Butter-Masse melieren
<b>1,750 kg</b>	<b>Weizenpuder</b>	<b>0,350 kg</b>	
<b>1,250 kg</b>	<b>Mandeln, gemahlen, leicht geröstet</b>	<b>0,250kg</b>	
<b>24,800 kg</b>	<b>Baumkuchenmasse</b>	<b>4,960 kg</b>	

### Verarbeitung

- Die Masse (ca. 5,000 kg) auf 40 x 60 Kuchenblechen dünn aufstreichen und mit viel Oberhitze ( ca.300°C) goldig backen
- Diesen Vorgang wiederholen bis die Masse verbraucht ist
- Spätestens nach der dritten Schicht ein Unterblech einschieben
- Die erkaltete Baumkuchenkapsel in Stücke schneiden und mit Kuvertüre überziehen