



*Omas* **BACK-  
KLASSIKER**



# DIE DR. OETKER GELING-GARANTIE

## UNSER VERSPRECHEN



Liebe Leser\*innen,

mit den Rezepten in unseren Koch- und Backbüchern möchten wir Sie und Ihre Lieben glücklich machen. Zum Glück braucht es den Erfolg, und den kaufen Sie mit jedem Dr. Oetker Buch gleich mit.

Dafür gibt es die Dr. Oetker Geling-Garantie.

Sie ist unser Versprechen, dass alle Rezepte aus diesem Buch ganz einfach und sicher gelingen. Die Geling-Garantie startet schon bei der Zutatenliste: Alle Zutaten, die wir verwenden, sollten Sie leicht in Ihrem Supermarkt vor Ort einkaufen können. Jeder Zubereitungs-Schritt ist klar und einfach nachvollziehbar.

Eine Garantie können wir Ihnen aber auch deshalb mit gutem Gewissen geben, weil alle Rezepte dieses Buches von unserem erfahrenen Team entwickelt wurden. Anschließend haben wir jedes Gericht in einer ganz normalen Küche nachgekocht oder nachgebacken. Immer wieder. So lange, bis wir uns sicher waren, dass es gelingt. Und zwar auch bei Ihnen zu Hause.

Was wir versprechen, halten wir auch. Sollte beim Kochen oder Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder es Ihnen einfach nicht schmecken, dann lassen Sie es uns wissen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an! Wir werden das Rezept nochmals kritisch prüfen und Ihnen helfen herauszufinden, woran es gelegen haben könnte. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer +49(0)89/5482515-0.  
Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter:  
[redaktion-oetker@zsverlag.de](mailto:redaktion-oetker@zsverlag.de)

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und auch über Lob. Ihre Ideen, Kommentare und Fragen können Sie jederzeit auch über Facebook posten:  
[www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag](http://www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag).  
Wir sind für Sie da. Garantiert.

Mit herzlichen Grüßen  
Ihre Dr. Oetker Redaktion

# *Inhalt*

*Ratgeber*

*Kuchen vom Blech*

*Kuchen aus der Form*

*Torten*

*Kleingebäck*

## *Ratgeber*

**Wenn verführerischer Duft von selbst gebackenem Streuselkuchen durch die Küche zieht, erwachen Kindheitserinnerungen. Am Wochenende gab es unsere Lieblingskuchen und alle versammelten sich um den Kaffeetisch. Bewahren Sie Ihre Familientradition oder entdecken Sie sie neu. Backen Sie Ihrer Familie leckeren Käse-, Apfel- oder Marmorkuchen, eine zart-schmelzende Schokoladen-Sahne-Torte oder knusprige Nussecken. Die Rezepte sind Schritt für Schritt beschrieben, sodass Sie sie einfach nachbacken können, vor allem, wenn Omas Rat gerade nicht verfügbar ist.**

**Omas Praxistipps und Rezeptvarianten erleichtern Ihnen die Zubereitung und sorgen für Abwechslung.**

**Alle Rezepte sind natürlich von Dr. Oetker getestet, damit sie Ihnen gelingen.**

## *Omas Pannenhilfe*

Ob Anfänger oder Fortgeschrittene – alle haben schon einmal beim Backen gefühlte Katastrophen erlebt. Nicht schlimm! Hier finden Sie Omas Patentlösungen für kleine und größere „Back-Dramen“.

### **Die Butter ist zu hart.**

Falls man das rechtzeitige Herausnehmen der Butter mal vergessen hat: Die Butter in Stückchen in die Rührschüssel geben und ein paar Minuten (nicht länger) in den warmen Ofen stellen. Die Butter sollte nicht schmelzen, weil man sie sonst z. B. bei Rührteigen nicht schaumig rühren kann.

### **Der Knetteig ist zu weich.**

In Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Ist durch Eier, Milch oder Wasser zu viel Flüssigkeit im Teig, kommt noch etwas Mehl darunter.

**Alle Rosinen, Kirschen etc. liegen unten im Kuchen.**

Der Teig war zu weich. Achten Sie beim nächsten Mal darauf, dass der Teig bei der Zubereitung schwer reißend vom Löffel fällt. Und bestäuben Sie Rosinen, Kirschen etc. vor dem Unterheben mit Mehl – dann verrutschen sie nicht so schnell.



**Obstschnitze oder -scheiben werden braun.**

Die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln oder bepinseln. Schuld am „Braunwerden“ ist der Sauerstoff der Luft, der diese unerwünschte Reaktion verursacht.

**Der Kuchen wird oben zu dunkel.**

Wenn er gleichzeitig innen aber noch nicht gar ist, ist entweder die Temperatur zu hoch oder der Kuchen muss etwas tiefer eingeschoben werden. Decken Sie den Kuchen einfach mit Backpapier zu und lassen ihn weiterbacken.

**Kastenkuchen ist zu trocken geworden.**

Mit einem feinen Stäbchen mehrmals in den Teig stechen und ihn mit Fruchtsaft oder Likör beträufeln. So wird er schön saftig.



### **Nicht genug Backbleche beim Plätzchenbacken.**

Einfach ein Stück Backpapier in der Größe des Backblechs zuschneiden. Die ausgestochenen Plätzchen darauflegen, während das erste Blech im Ofen ist. Sobald die Plätzchen fertig sind, das Backpapier mitsamt den gebackenen Plätzchen vom Blech ziehen, das zweite Stück Backpapier daraufziehen und das Blech zurück in den heißen Ofen schieben.

### **Der Kuchen ist zu klitschig geworden.**

Ursache ist entweder eine zu kurze Backzeit oder zu viel Flüssigkeit. Man kann den Kuchenteig aber durchaus noch für Konfekt oder Desserts verwenden.



### **Das Backpapier bleibt am Biskuit haften.**

Mit dem Backpinsel etwas kaltes Wasser auf dem Backpapier verstreichen und es dann vorsichtig abziehen.

### **Spuren von Eigelb sind ins Eiweiß gekommen.**

Zu spät – dann kann man das Eiweiß leider nicht mehr steif schlagen. Das Ei für ein Rührei verwenden.

### **Kuchen bröckelt beim Schneiden.**

Das Messer beim Schneiden dann besser nicht herunterdrücken, sondern „sägend“ bewegen. Dann wird die Schnittfläche glatt. Empfehlenswert ist ein Säge- oder Elektromesser.

### **Der gebackene Knetteigboden zerbricht.**

Einfach zusammenlegen und mit geschmolzener Schokolade bestreichen. Nach dem Trocknen hält die Schokolade den Boden zusammen.



### **Puderzuckerguss wird zu flüssig oder zu fest.**

Erst einmal Puderzucker mit nur einem Teil der Flüssigkeit (Wasser, Zitronensaft, Sirup etc.) verrühren. Den Rest langsam, zum Schluss sogar nur tropfenweise dazugeben. Zu flüssigen Guss mit mehr Puderzucker verrühren.

### **Der Tortenguss wird zu schnell fest.**

Die Reste des Tortengusses (mit dem Topf) auf die heiße Kochstelle zurückstellen und den Tortenguss leicht erwärmen – er wird dabei wieder flüssig und kann dann zügig mit einem Esslöffel über den Kuchen verteilt werden.

### **Der Kuchenrand ist verbrannt.**

Einfach abschneiden. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Zuckerguss oder Schokolade überziehen – so sieht man nichts und es schmeckt dennoch gut.

## *Hilfreiche Tipps und Tricks von Oma*

### *Eier*

#### **Immer frische Eier verwenden**

Hühnereier übernehmen drei wichtige Aufgaben für den Backerfolg: Mit dem Mehl festigen sie die Krume, sie verbinden alle Zutaten zu einem glatten Teig und das zu Eischnee geschlagene Eiweiß lockert bei der Zubereitung den Teig oder die Füllung.

#### **Eier-Frischetest**

Sie sollten zum Backen nicht älter als 1 bis 2 Wochen sein (Legedatum oder Mindesthaltbarkeit beachten!). Wenn Sie unsicher sind, ob ein Ei frisch ist, geben Sie es in ein Glas mit Wasser: Ganz frisch ist es, wenn es flach am Boden liegt, ein paar Tage alt, wenn sich die Spitze leicht nach oben hebt. Steht das Ei senkrecht im Wasser, ist es 2 bis 3 Wochen alt und muss schnell verbraucht werden.

#### **Eier aufschlagen**

Schlagen Sie jedes Ei einzeln am Tassenrand auf und lassen es in die Tasse gleiten. So können Sie ein verdorbenes Ei aussortieren und eventuelle Eierschalenstücke entfernen.

#### **Eigelb und Eiweiß trennen**

Eier auf einer Kante aufschlagen und die Schalen auseinanderbrechen. Lassen Sie das Eigelb dann vorsichtig von einer Schalenhälfte in die andere gleiten. Dabei das Eiweiß in einem darunter stehenden Gefäß auffangen.

## **Eiweiß richtig steif schlagen**

Entscheidend sind die Wahl des Mixers, die Schlagdauer, die Temperatur des Eiweißes (optimal zwischen 15 und 20 °C) und das Alter der Eier. Zucker wird – wenn erforderlich – erst am Schluss unter Rühren zugefügt. Aufpassen: Schon kleinste Anteile von Eigelb oder eine nicht ganz fettfreie Rührschüssel oder fetthaltige Rührstäbe beeinträchtigen die Qualität des Eischnees. Ein paar Tropfen Zitronensaft oder eine Prise Salz erhöhen das Volumen und geben Halt.

## *Fette*

### **Fast kein Teig ohne Fett**

Fett macht den Teig geschmeidig, das Gebäck saftig und alles bleibt länger frisch. Es kann aber noch mehr. Am gefetteten Blech oder der Form bleibt so schnell nichts hängen. Das empfohlene Fett wird im Rezept zuerst genannt.

**Butter:** Da sie bei der Aufbewahrung im Kühlschrank eine sehr feste Konsistenz hat, sollten Sie die Butter rechtzeitig herausnehmen, sodass sie streichzart ist. Beim Backen mit streichzarter Butter oder Butter mit Zusätzen von Öl oder anderen Fetten kann es zu anderen Backergebnissen kommen. Beachten Sie deshalb auch die Zutatenliste.

**Margarine:** Wird vorwiegend aus pflanzlichen Fetten hergestellt. Zum Backen sollten Sie nur Margarine verwenden, die laut Verpackungsaufschrift auch dafür geeignet ist. Margarine bleibt auch im Kühlschrank streichfähig und geschmeidig. Sie verbindet sich gut mit den übrigen Backzutaten und lässt sich leicht unterrühren.

**Speiseöl:** Wird bei der Zubereitung von Quark-Öl-Teig oder teilweise auch für Hefeteig, Schüttelteig oder All-in-Teig verwendet. Um den Geschmack der Gebäcksorten nicht einseitig zu beeinflussen, sollte man geschmacksneutrale Öle (z. B. Sonnenblumenöl oder Maiskeimöl) verwenden. Olivenöl und kalt

gepresstes Rapsöl sind intensiver im Geschmack und ebenso zum Backen gut geeignet.

## *Gelatine*

### **Gelatine: Anwendung in 4 Schritten**

Immer Packungsanleitung und Rezept beachten. Hier noch einige Hilfestellungen:

- 1. Einweichen:** Blattgelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen (Foto oben), gemahlene Gelatine mit 6 Esslöffeln kalter Flüssigkeit (wie Wasser oder Saft) in einem kleinen Topf anrühren und 5 Minuten quellen lassen.
- 2. Auflösen:** Gequollene Blattgelatine etwas ausdrücken und tropfnass in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen – das gilt auch für gequollene, gemahlene Gelatine.
- 3a. Anwendung bei kalten Flüssigkeiten oder Crememassen:** 2–3 Esslöffel von der zu festigenden Flüssigkeit (Creme) zu der lauwarmen Gelatinelösung geben und verrühren (dient dem Temperatenausgleich). Anschließend die Mischung mit einem Schneebesen unter die übrige Flüssigkeit (Creme) rühren.
- 3b. Anwendung bei heißen Flüssigkeiten:** Gequollene, ausgedrückte Blattgelatine oder gequollene, gemahlene Gelatine unaufgelöst in die heiße, aber nicht mehr kochende Flüssigkeit geben (Foto unten) und so lange rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- 4. Erkalten und ausgelieren lassen:** Das fertige Gericht mehrere Stunden möglichst in den Kühlschrank stellen.



## *Omas Backtipp*

### **Bei Gelatine unbedingt beachten**

- Blattgelatine ist leichter portionierbar als gemahlene Gelatine.
- Findet kein Temperatenausgleich statt, wird die warme Gelatinelösung in Verbindung mit kalter Flüssigkeit Klümpchen bilden!
- Steif geschlagene Sahne oder Eischnee erst dann in Gelatinespeisen einrühren, wenn die Masse zu gelieren beginnt.



*Kuchen  
vom Blech*





# Apfelmus-Gitter-Kuchen

## ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 30 Minuten

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

### FÜR DEN KNETTEIG:

550 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

200 g Zucker

2 Pck. Vanillin-Zucker

2 Prisen Salz

2 Eier (Größe M)

300 g Butter (zimmerwarm)

### FÜR DEN BELAG:

2 EL Semmelbrösel

1440 g Apfelmus (aus dem Glas)

1–2 TL gem. Zimt

### ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

1 Eigelb (Größe L)

3 EL Schlagsahne (mind. 30% Fett)

4 EL Hagelzucker

### PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 14 g, Kh: 48 g, kcal: 340

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter hinzufügen und alle Zutaten mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech (40 x 30 cm, gefettet, bemehlt) ausrollen, dabei einen Rand hochziehen.
3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen, damit er durch das Apfelmus nicht zu weich wird. Das Apfelmus gleichmäßig auf den Teigboden streichen und mit Zimt bestäuben.
5. Den restlichen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen und mit einem Teigradchen in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen gitterförmig auf das Apfelmus legen und leicht andrücken. Teigreste zusammenkneten, ausrollen, weitere Streifen ausschneiden und als Rahmen an den Rand legen.
6. Zum Bestreichen Eigelb mit Sahne verschlagen. Die Teigstreifen damit bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 30 Minuten backen**.
7. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

*Omas Backtipp*

Dazu passt halb steif geschlagene Vanille-Sahne.



# Apfelstrudel mit Marzipan

## ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Ruhe- und Abkühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 40 Minuten

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCKE

### FÜR DEN STRUDELTEIG:

125 g Weizenmehl (Type 550)

1 Prise Salz

75 ml lauwarmes Wasser

2 EL Sonnenblumenöl

### FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g Butter

25 g Semmelbrösel

650 g Äpfel, z.B. Elstar

50 g Marzipan-Rohmasse

25 g Rosinen

50 g Rohrzucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Msp. gem. Zimt

### PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 8 g, Kh: 27 g, kcal: 192

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Topf Wasser kochen, das Wasser ausgießen und den Topf abtrocknen.
2. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen. Den Topf mit dem Deckel verschließen und den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
4. Für die Füllung Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Hälfte der Butter abnehmen und zum Bestreichen beiseitestellen. Unter die restliche Butter die Semmelbrösel rühren, in der Pfanne goldgelb bräunen. Die Semmelbröselmasse erkalten lassen.
5. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. 500 g davon abwiegen und in eine Schüssel geben. Marzipan auf der Haushaltsreibe fein raspeln, mit Rosinen, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt unter die Apfelstifte mischen.
6. Den Teig auf einem großen bemehlten Geschirrtuch zu einem Quadrat (etwa 35 x 35 cm) dünn ausrollen. Zuerst die Semmelbröselmasse, dann die Apfelmasse gleichmäßig so auf dem Teig verteilen, dass an zwei gegenüberliegenden Seiten je ein etwa 2 cm breiter Rand frei bleibt.
7. Die frei gelassenen Teigländer auf die Füllung klappen. Die Teigplatten mithilfe des Tuches aufrollen und an den Enden zusammendrücken.

8. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und mit der Hälfte der beiseitegestellten Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Strudel **etwa 50 Minuten backen**. Nach etwa 25 Minuten Backzeit den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.

9. Nach dem Backen den Strudel auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

### *Omas Backtipp*

Den Strudel mit Puderzucker bestreut servieren.  
Vanillesauce dazureichen.



# Aprikosen-Puddingkuchen



## ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



## ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

### ZUM VORBEREITEN:

100 g Marzipan-Rohmasse

### FÜR DEN QUARK-ÖL-TEIG:

300 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

150 g Magerquark

75 ml Milch (3,5 % Fett)

75 ml Speiseöl

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

### FÜR DEN BELAG:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

80 g Zucker

750 ml Milch (3,5 % Fett)

500 g Schmand (Sauerrahm)

480 g abgetropfte Aprikosenhälften (aus der Dose)

75 g gestiftelte Mandeln

### FÜR DEN GUSS:

100 g gesiebter Puderzucker

1 EL Zitronensaft

### PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 14 g, Kh: 38 g, kcal: 302

1. Zum Vorbereiten Marzipan-Rohmasse auf einer Haushaltsreibe fein raspeln.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulvermischen und in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Marzipanraspel hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knetaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).
3. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.
4. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
5. Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung – aber mit den hier angegebenen Zutaten – einen Pudding zubereiten, etwas abkühlen lassen, dann den Schmand unterheben. Die Pudding-Schmand-Masse auf den Teig geben und glatt streichen.
6. Aprikosenhälften auf der Pudding-Schmand-Masse verteilen. Mandeln daraufstreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 40 Minuten backen.**

7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.  
Den Backrahmen vorsichtig mithilfe eines Messers lösen und entfernen.

8. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Den Guss mithilfe eines Teelöffels auf den Kuchen sprenkeln. Guss fest werden lassen und den Kuchen in Stücke schneiden.

### *Omas Backtipp*

Wenn Sie den Kuchen am Vortag backen, sollte der Guss erst kurz vor dem Verzehr über den Kuchen gesprenkelt werden.



# Baumkuchen (Grillkuchen)



## ZUBEREITUNGSZEIT:

80 Minuten, ohne Abkühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 2 Minuten je Schicht

## MIT ALKOHOL



## ZUTATEN FÜR 7 STANGEN

### FÜR DEN RÜHRTEIG:

8 Eiweiß (Größe M)

400 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

400 g Zucker

2 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

8 Eigelb (Größe M)

100 ml Rum

250 g Weizenmehl

150 g Speisestärke

4 gestr. TL Backpulver

### FÜR DEN GUSS:

400 g Zartbitter-Schokolade  
(etwa 50 % Kakaoanteil)

3 EL Sonnenblumenöl

### PRO STANGE:

E: 18 g, F: 20 g, Kh: 129 g, kcal: 1340

1. Einen Backrahmen auf etwa 25 x 28 cm ausziehen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen. Den Grill des Backofens vorheizen.
2. Für den Teig Eiweiß sehr steif schlagen und beiseite stellen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Eigelb mit Rum nach und nach unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3. Etwa 3 gehäufte Esslöffel Teig mit einem breiten Silikon-Backpinsel oder einem Tortenheber gleichmäßig in dem Backrahmen auf dem Backblech verstreichen. Backblech in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm). Die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill in **etwa 2 Minuten hellbraun backen**.
4. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder 3 Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen. Das Backblech wieder unter den Grill schieben und auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten, dabei die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt.
5. Nach dem Backen den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen. Den Kuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Anschließend den Kuchen der Länge nach in 7 etwa 4 cm breite Streifen schneiden.

**6.** Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit Sonnenblumenöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und die Stangen damit überziehen. Guss trocknen lassen.

*Omas Backtipp*

Für einen Baumkuchen ohne Alkohol ersetzen Sie den Rum durch die gleiche Menge Milch oder Orangensaft.