

## Baumkuchenspitzen

10 Eigelb (Eier Gr. M)  
150 g Zucker  
2 Vanillezucker  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
1 Prise Salz

10 Eiweiß  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
etwas Zimt  
1 El Rum

200 g weiche Süßrahmbutter  
100 g gesiebtetes Dinkelmehl 550er  
100 g gesiebte Speisestärke

ca. 800 g dunkle Kuvertüre

Alle Zutaten außer dem Eiweiß sollen Zimmertemperatur haben.

Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren bis sich der Zucker gelöst hat.

Eiweiß zu Schnee schlagen. Den Zucker, Zimt und Rum unterrühren.

Butter schaumig rühren. Mehl und Speisestärke mischen und unterrühren.

Die Eigelbmasse dazugeben. Eiweiß sehr locker unterheben.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Folie am unteren Rand hochfalten, damit der Teig nicht herunterläuft. Folie gut mit Butter einfetten und das Blech kaltstellen.

Mit einem Backhörnchen (Schlesinger) eine hauchdünne Schicht daraufstreichen.

Backen: 200 ° C      3 – 4 Minuten      2. Schiene von unten

Die 2. Schicht hauchdünn aufstreichen. Wieder in den Ofen schieben. So fortfahren bis der ganze Teig verbraucht ist.

Ab der 4. Schicht nur Oberhitze oder den Grill einschalten. Dann 1. Schiene von unten und nur ca. 2 Minuten.

Ungefähr 10-12 Schichten sollten gebacken werden.

Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Kuvertüre im Wasserbad temperieren: 2/3 auf 41° C schmelzen, dann mit 1/3 auf höchstens 32 ° C abkühlen.

Die Teigplatte vorsichtig auf das Backbrett stürzen und die Folie abziehen. Evtl. mit kaltem Wasser befeuchten.

Teigplatte in 3 cm breite Quadrate und diese diagonal in Dreiecke schneiden. Mit Hilfe einer Gabel durch die Kuvertüre ziehen und auf Backpapier in einem kalten Raum mehrere Stunden trocknen lassen.

In geschlossener Dose einige Wochen haltbar.