Artikel vom 07.10.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/baumstammkuchen

Baumstammkuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für circa 12 Stücke):

Biskuit:

4 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 P Vanillezucker

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 TL Backpulver

Creme:

400 g Schlagsahne

250 g Nougat

200 g Mascarpone

4 P Sahnesteif

4 EL Kirschmarmelade

Deko:

100 g Zartbitterkuvertüre

50 g Marzipan

rote Lebensmittelpaste

Zubereitung:

Für die Creme die Schlagsahne in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und das Nougat in kleinen Stücken unterrühren, bis es sich komplett mit der Sahne verbunden hat. Anschließend kaltstellen.

Für den Biskuit ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz weiß-schaumig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig auf das Backpapier geben und glattstreichen. Den Biskuit circa 10 Minuten backen auf mittlerer Schiene. Ein Geschirrtuch auf die Arbeitsplatte legen und mit etwas Zucker bestreuen. Den Biskuit direkt nach dem Backen auf das Geschirrtuch stürzen, sodass das

Backpapier oben ist. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Biskuit der Länge nach aufrollen. Dann so auskühlen lassen.

Die Kuvertüre kleinhacken und über dem Wasserbad schmelzen. Backpapier auf die Arbeitsplatte legen. Mit einem Löffel die Kuvertüre auf das Backpapier geben und mit einem Messer zu breiten Streifen (circa 20 cm lang) verstreichen. Die Kuvertürestreifen fest werden lassen aber nicht in den Kühlschrank geben, da sie sich sonst nicht mehr schneiden lassen. Mascarpone mit der Nougatsahne und dem Sahnesteif mit dem Handrührgerät verrühren, bis eine feste Creme entsteht. Die Biskuitrolle vorsichtig aufrollen, mit der Marmelade bestreichen und 2/3 der Creme auf dem Biskuit verteilen. Die Rolle wieder vorsichtig zusammenrollen und mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die beiden Enden die Rolle gerade abschneiden. Von einer Seite ungefähr 15 cm der Rolle abschneiden und diesen an einer Seite anschrägen, sodass es als Astgabelung an die restliche Rolle angesetzt werden kann. Beide Teile der Rolle auf einer Tortenplatte zusammensetzen und mit der restlichen Creme einstreichen. Die Kuvertürestreifen mit einem Messer der Länge nach durchschneiden, als Baumrinde auf die Biskuitrolle legen und diese wieder kaltstellen. Das Marzipan unter kneten in ein natürliches Rot färben und daraus frei Hand Blätter formen. Die Torte dekorieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Julia Ernsting