

Baumkuchen

Der König der Gebäcke!

Er ist das Wahrzeichen der Konditorei.

Schon die gesetzlichen Bestimmungen fordern höchste Qualität. Ausschließlich Butter und mindestens in gleicher Menge wie zugegebenes Mehl. Das doppelte der Menge an Ei. Und fertiggestellt ausschließlich mit Kuvertüre oder glasiert.

Die gebackenen Schichten geben ihm seinen Namen, sehen diese, bis zu 20 Ringe, denen eines Baumes zum verwechseln ähnlich.

Neben Butter und Ei sind es Vanille, Zitronenschale, Tonkabohne, Rum und Marzipan die dem Baumkuchen seinen feinen, unverwechselbaren Geschmack verleihen.

Im 350°C heißen Flämmofen bäckt jede Schicht nur ca. 45 Sekunden bevor die Walze erneut in die Masse getaucht wird um die nächste Schicht aufzutragen.

Das Backen erfordert viel Erfahrung und Gefühl.

Jeder angehende Konditormeister muss bei seiner Meisterprüfung einen Baumkuchen backen, vereint dieser doch höchste Ansprüche an Rohstoffe und Handwerk!