Rezept für Baumkuchen

Tortenboden:

Zutaten

3 Eier

270g Zucker

1 ½ ganze Orange mit Schale

Saft von ½ Orange

210ml Sonnenblumenöl

375g Mehl

12g Backpulver

1 Teelöffel Natron

Eier+Zucker schlagen.

Orangen +Saft zu Püree verarbeiten. Öl dazu geben und verrühren.

Wir fügen die zwei Mischungen zusammen und verrühren sie.

In einer Schüssel vermischen wir das Mehl, das Backpulver und Natron.

Wir sieben die Mischung auf EierOrangenMasse bis wir homogene Mischung haben.

Teig in die Backformen.

Backen bei 170 Grad. Ober-unter-Hitze. 50-60min. Stäbchenprobe machen.

Nutella Buttercreme:

Zutaten:

500ml Milch

90g Zucker

TL Vanilleextrakt

1 Pr. Salz

45g Stärke

3 Eigelbe

320g Zimmertemperatur Butter

3EL Nutella

Milch, Zucker, Vanille, Salz, Stärke und Eigelben in Topf Verrühren. Mittlere Hitze erwärmen und ständig rühren bis Pudding leicht kocht. Pudding umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Dann Butter mit einem Flachrührer weißcremig rühren.

Nun esslöffelweise den Pudding in die Butter rühren.

Nutella dazu geben und rühren.

Zartbitter-Ganache:

200g Sahne

400g Zartbitterschokolade

Sahne in Topf erhitzen. Schokolade dazu geben. Gut verrühren

Zum dekorieren

Fondant in Farben Braun, Gelb, Weiß, Grün, Schwarz, Rot, Orange und Hautfarbe.

Essbareerde:

200g Oreokekse ohne weiße Füllung

100g Salzstangen

Zusammen mixen.