

## Rehrücken



Zutaten:

- 120 g Schokolade (mind. 60% Kakao)
- 120 g zimmerwarme Butter
- 5 Eier (trennen) zimmerwarm
- 160 g Feinkristallzucker
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 150 g geriebene Mandeln
- 60 g Biskotten (gerieben)

weilers:

- ca. 150 g Marmelade
- 200 g Schokolade
- 30 g Butter
- 5 EL Schlagobers flüssig (Sahne)
- Mandelstifte

Eine Rehrückenform ausbuttern und mit Zucker austreuen. Das Backrohr auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.

Schokolade über Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Eischnee aus 5 Eiklar, 100 g Zucker und einer Prise Salz herstellen und in den Kühlschrank geben.

Butter mit 60 g Feinkristallzucker schaumig schlagen und nach und nach die 5 Dotter einzeln hinzugeben und immer so lange rühren bis die Masse schön cremig ist. Vanillezucker, Lebkuchengewürz und die geschmolzene Schokolade dazugeben. Mit den geriebenen Mandeln, den geriebenen Biskotten und dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Dottermasse ziehen.

In die vorbereitete Form füllen und ca. 45-50 Minuten backen.

Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Dann die Marmelade aufkochen und den Kuchen damit einstreichen.

Die Schokolade über Wasserbad schmelzen, das Schlagobers und die Butter dazugeben, nochmal kräftig rühren, damit die Masse schön homogen wird und über den Kuchen gießen.

Die Mandelstifte dann wie Igelstacheln in den Kuchen stecken.

Genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)