



Rehrücken

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Zutaten:

- 150 g Butter
- 160 g Staub-/ Puderzucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 80 g Schlagobers / Sahne flüssig
- 100 g geriebene Schokolade
- 150 g Mehl glatt AT Type W 480 / DE Type 405
- 10 g Backpulver
- 1 Pkg. Schokoladen-Puddingpulver (44g)
- 100 g geriebene Mandeln

Zutaten Schokoladeglasur:

- 150 g Schokolade
- 100 g Butter

weitere:

- ca. 50 g Marillenmarmelade
- einige Mandelstifte

Zubereitung:

Die Schokolade reiben. Ich habe sie nicht allzu fein gerieben, einige gröbere Stücke waren darunter. [Rehrückenform](#) gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstauben.

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz richtig cremig aufschlagen.

Die Eier nach und nach dazugeben und jedes Ei gut unterrühren. Das Schlagobers dazugeben und unterrühren.

Mehl, Puddingpulver, Backpulver, geriebene Schokolade und die geriebenen Mandeln gut vermischen und unter die Masse rühren. Den Teig in eine gefettete [Rehrückenform](#) füllen und bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Rehrücken nach dem Backen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, den "Gupf" abschneiden und vernaschen :-)

Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Das Kuchengitter dann auf einen Bogen Backpapier stellen.

Die Marmelade aufkochen und mit einem Backpinsel den Rehrücken einstreichen. Trocknen lassen. Das geht relativ schnell, wenn die Marmelade noch kochend aufgestrichen wird.

Schokolade über einem Wasserbad erhitzen, die Butter sehr, sehr gut einrühren, etwas abkühlen lassen und den Rehrücken damit überziehen. (Die Schokolade, die heruntergeronnen ist, mit dem abgeschnittenen Gupf vernaschen)

Nun bleibt nur mehr den Rehrücken mit den Mandelstiften zu spicken.

Kaffee zubereiten und mit dem Rehrücken genießen.

Gutes Gelingen wünscht Dir wieder einmal Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen. Der Link darf gerne geteilt werden.