

Rehrücken

ZUTATEN

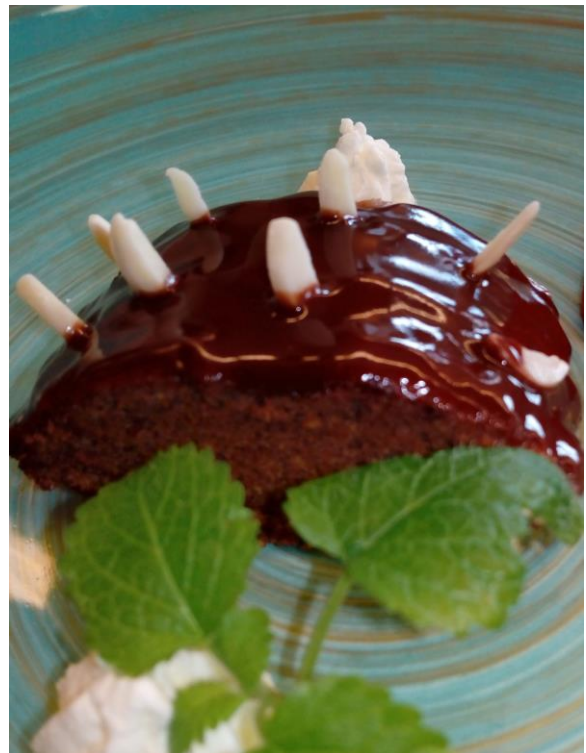
140g Butter
140 g Staubzucker
6 Eier
100 g Schokolade gerieben
80 g geriebene Mandeln
4 EL Semmelbrösel
½ PK Backpulver
2 EL Rum

Glasur:

150 g Schokolade
100 g Butter

Zum Garnieren:

Mandelstifte



© Reif

ZUBEREITUNG

Rehrückenform oder Ersatzform befetten und bemehlen.

Schnee schlagen. Schokolade reiben.

Weiche Butter, Dotter, Staubzucker flaumig rühren, geriebene Schokolade und einen Teil der geriebenen Mandeln dazugeben.

Zuletzt den Eischnee mit den Semmelbröseln, Backpulver, Rum und die restlichen Mandeln vorsichtig unter die Masse heben.

Den Kuchen bei 170 °C eine Stunde backen.

Nach dem Auskühlen mit Schokoglasur überziehen und mit den Mandelstiften bestecken.