

Rehrücken



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	9 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	6 Stk.
Eiweiß / Eiklar	6 Stk.
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Mandelstifte / Mandeln gestiftelt	Etwas / nach Bedarf
Semmelbrösel / Paniermehl	3 Dekagramm
Butter	10 Dekagramm
Schokolade	7 Dekagramm
Gemahlene / Geriebene Mandeln	7 Dekagramm
Salz	1 Prise(n)
Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	3 Dekagramm

Zubereitung:

- 10 dag Butter
- 9 dag Staubzucker
- 6 Dotter
- 6 Eiklar
- 7 dag Kochschokolade, gerieben
- 7 dag Mandeln, gerieben
- 3 dag Bröseln
- 3 dag Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter und Bröseln für die Form

- Marillenmarmelade zum Bestreichen
- Schokoladeglasur zum Überziehen
- Mandelstifte zum Bestreuen

Rehrückenform einfetten und mit Bröseln austreuen.

Butter und Staubzucker schaumig rühren. Nach und nach Dotter einrühren. Eiklar mit einer Prise Salz

zu sehr steifen Schnee schlagen.

Schokolade, Mandeln, Bröseln, Mehl und Schnee unter die Dottermasse heben.

In die Form füllen und bei 170° Umluft ca. 45 Minuten backen. (Nadelprobe!)

In der Form erkalten lassen.

Mit erhitzter Marillenmarmelade bestreichen, mit Schokoladeglasur überziehen und Mandelstiften bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2084-Rehruecken.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at