Rehrücken

Ein Rehrücken ganz ohne Fleisch: Am Ende kommt mit diesem tollen Rezept ein leckerer Kuchen aus dem Ofen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

140 g	Butter
140 g	Zucker
6 Stk.	Eier
150 g	Nüsse (gerieben)
70 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
120 g	Schokolade

Für die Glasur

50 g	Schokolade
50 g	Butter
1 Handvoll	Mandeln

Zubereitung

1. Der **Rehrücken** gehört zu den Kuchenklassikern. Hierfür Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Rehrückenform mit weicher Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Die Eier trennen und die Eidotter mit der Butter und dem Zucker schaumig schlagen. Schokolade erwärmen und mit den Nüssen, dem Mehl und Backpulver vermischen. Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Teig hineinfüllen und ca. 50 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form

stürzen. Großzügig mit Schokoladenglasur überziehen und gleichmäßig mit Mandelstiften garnieren und anrichten.

Tipp

Zum Rehrücken Schlagobers reichen.