


Rehrücken

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit Mandeln

etwa 17 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Rehrückenform:
Fett

Rührteig:

100 g Zartbitterschokolade
100 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
50 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Schokolade
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
2 EL Milch
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Guss:

150 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl
50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Schokolade auf einer Küchenreibe reiben. Rehrückenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Geriebene Schokolade kurz unterrühren. Mehl mit Puddingpulver und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln kurz unter den Teig rühren, in die Form füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 55 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, anschließend auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Guss:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuchen damit überziehen und mit den Mandeln spicken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schokolade lässt sich gut reiben, wenn sie vorher einige Zeit in den Kühlschrank gelegt wurde.
- Noch saftiger schmeckt der Kuchen, wenn er sofort nach dem Backen aprikotiert wird. Dafür etwa 4 EL Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit 1 EL Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Das heiße Gebäck sofort damit bestreichen, erkalten lassen und erst dann mit dem Guss überziehen.

