

# 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 zubereiten:

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 Min.**

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.

