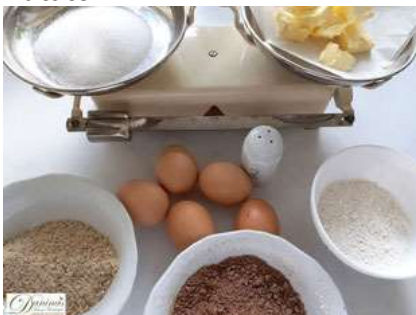


Rehrücken Kuchen - Konditorrezept by Daninas Dad



Zutaten



5 Eier (Größe M) - zimmerwarm
100 g Butter - zimmerwarm
100 g Feinkristallzucker
100 g Kochschokolade - fein gerieben
70 g Mehl
50 g Mandeln - fein gerieben
1 gestrichener Kaffeelöffel Backpulver
eine Prise Salz
3 cl Wasser

Sonstige



Ribiselmarmelade - passiert
3 cl Rum

Schokolade Glasur



100 g Kochschokolade (mit mind. 40% Kakaoanteil)
65 g Schlagobers

Vorbereitungen Mandelkuchen mit Schokolade

1. Mandeln fein reiben
2. Schokolade fein reiben
3. Gesiebtes Mehl, Backpulver, Mandeln und Schokolade auf ein Zeitungspapier geben und durch Hin- und Herbewegen des Papiers die Zutaten sehr gut vermischen.



4. Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben
5. Eier trennen
6. **Ofen auf ca. 190 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze**

Mandelkuchen Zubereitung

Butter und die Hälfte **Feinkristallzucker** schaumig rühren, dabei nach und nach die **5 Dotter** zugeben. Zwischendurch die Masse mit einem Spatel vom Kesselrand streichen.



5 Eiklar leicht anschlagen, eine Prise **Salz** und 3 cl **Wasser** zufügen. Nach und nach die zweite Hälfte **Zucker** zugeben und festen Schnee schlagen.



Abwechselnd und portionsweise das **Mehlgemenge** und den **Schnee** unter die Dottermasse ziehen.



Die Masse in eine Kastenform (oder eine runde Rehrückenform) füllen und den Kuchen auf **erster Schiene** für **40 bis 45 Minuten** ins Backrohr schieben.

Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen den Kuchen ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Kastenform umgedreht auf ein Gitter stellen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.



Fertigstellung Rehrücken Kuchen

Passierte Ribiselmarmelade erhitzen bis sie eine flüssige Konsistenz annimmt, 3 cl Rum zugeben. Den Kuchen auf ein Gitter stellen. Die warme Marmelade gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Den Kuchen danach möglichst ein paar Stunden an einem kühlen Ort (Keller) trocknen lassen.



Die gebrochene Schokolade mit der Sahne bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Die Ganache über den Kuchen verteilen und sorgfältig verstreichen.



Den glasierten Kuchen - am besten über Nacht - an einem kühlen Ort (Keller) trocknen lassen.
Tipp: Nicht in den Kühlschrank stellen, damit die Schokoladeglasur nicht den Glanz verliert.



Ich wünsche gutes Gelingen!