

Geburtstagskuchen (Rehrücken) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Blockschokolade oder dunkle Schokostreusel :-), 4 Eier, 125 gr Butter (am besten geschmolzen), 1 Teelöffel Backpulver, 150 gr Zucker, 150 gr gemahlene Mandeln, 50 gr Speisestärke, 1 Packung Zartbitterglasur/Kuvertüre, Verzierungen (für original Rehrücken 1 Eßl gehackte Pistazien).

Die Zubereitung:

1. Schokolade im Blitzhacker oder in der Mandelmühle zerkleinern.
(Bei Schokostreusel, entfällt dieser Teil (-:))
2. Butter schmelzen und mit Zucker verrühren.
3. Eigelb nach und nach zugeben.
4. Mandeln, Schokostücke (Schokostreusel), Backpulver und Speisestärke mit der Eigelb - Butter - Zucker - Masse verrühren.
5. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Rehrückenform (Länge 28 cm) oder eine Herzform füllen.
In den Backofen schieben und auf 175° Grad schalten und etwa 50 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Kuvertüre bestreichen. Nach Belieben verzieren.
(Für einen Original Rehrücken, den Kuchen mit Kuvertüre bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen)