

# Rehrücken mit Glasur

## Zutaten:

### Für den Teig:

- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 2 EL Milch
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Weizenmehl
- 75 g Speisestärke
- 75 g gemahlene Mandeln
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Kakaopulver

### Für die Glasur:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 50 g Schokoladenglasur
- 50 abgezogene Mandelstifte
- 20 g Kokosfett

## Info:

Zubereitung: 45 Minuten  
Backzeit: ca. 60 Minuten

## Zubereitung:

Backofen vorheizen und Rehrückenform einfetten.

Butter oder Margarine geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Speisestärke unterrühren. Eier nach und nach begeben. Sobald eine festere Masse entstanden ist Mandeln und Kuvertüre unterziehen. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und Milch einrühren.

Teig in die Form geben und auf den Rost im Ofen (unten) bei ca. 180 ° C für 50 Minuten backen.

Für den Guß die geriebene oder feingehackte Schokolade mit der Schokoladenglasur und Kokosfett im Wasserbad verrühren. Danach den Rehrücken mit Hilfe eines Pinsels überziehen. Mit Mandelstifte beziehen und nach Belieben mit Pistazienkrokant oder Kakao bestäuben.