

# REHRÜCKEN / RÜHRKUCHEN MIT BEEREN UND GLASUR



Den Namen hat dieser Kuchen von einem Fleischgericht und bekommt seine Form durch eine spezielle Rehrücken-Backform. Der Rührteig wird mit Schokolade und Mandeln verfeinert und klassisch mit Kuvertüre überzogen. Ich habe mich in diesem Rezept aber für eine farbige Zucker Glasur und Beeren Dekoration entschieden.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Rehrückenform mit etwas Backtrennspray.

## REHRÜCKEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und Kakao und siebe es zur Masse. Hacke die Schokolade oder reibe sie fein und heben sie gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln und der flüssigen Butter unter den Teig. Fülle den Teig in die Rehrückenform und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 40-45 Minuten, bis er gar ist. Lasse ihn etwa 5 Minuten ruhen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter und lasse ihn vollständig abkühlen.

## DEKORATION

Verrühre den Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einem zähflüssigen Guss und färbe ihn mit den Lebensmittelfarbpasten nach Belieben ein. Gieße die Glasur über den abgekühlten Rehrücken und streue die gefriergetrockneten Himbeeren, gefrorenen Beeren und Rosenblätter als Dekoration darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## REHRÜCKEN:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Kakao
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 100 g Butter (flüssig)

## DEKORATION:

- 3 EL Zitronen (Saft)
- 100 g Puderzucker
- 1 g pinke Lebensmittelfarbpaste
- 1 g lila Lebensmittelfarbpaste
- 1 EL Himbeere (gefriergetrocknet)
- 2 EL gemischte Beeren (TK)
- 1 EL Rosenblatt (essbar)