

Herbstlicher Schokokuchen

Das Rezept „Rehrücken“ lässt sich wunderbar für einen herbstlichen Schokokuchen verwenden! So erinnert der Kuchen aus der Rehrückenform an einen halben Baumstamm und mit kleinen Marzipan – und Fondatpilzen dekoriert, erhält man eine tolle herbstliche Variante!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für den Teig:

100g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

100g Puderzucker

100g geschmolzene Schokolade (ggf. laktosefrei)

5 Eigelb

5 Eiweiß

50g Zucker

100g gemahlene Mandeln

80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Zur Dekoration:

200g Schokoladenglasur (ggf. laktosefrei)

200g Marzipan – Rohmasse

1 Packung glutenfreie Schokoladenkekse (z.B. Cioccolini Kekse von Schär)

etwas Fondant weiß

etwas Fondant rot

Schoko – Blätter

einige Cranberries oder Heidelbeeren

Puderzucker

1. Butter mit Puderzucker schaumig rühren, nach und nach die geschmolzene Schokolade und Eigelb zugeben und zu einer sehr schönen Schaummasse rühren.
2. Das Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und fest aufschlagen.
3. Eiweiß, Mandeln und gesiebtes Mehl mit Backpulver zur Schaummasse geben und alles locker und vorsichtig vermischen.
4. Den Teig in eine gefettete Rehrückenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 – 55 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.
5. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Die Schokoladenglasur schmelzen und den Rehrücken damit überziehen, Glasur trocknen lassen.
6. Unterdessen die Pilze herstellen. Jeweils aus etwas Marzipan – Rohmasse oder weißem Fondant unterschiedlich große Kegel formen. Auf die Kegel aus Marzipan jeweils einen Cioccolini Keks setzen. Für die weißen Fondantkegel dann aus rotem Fondant Kugeln formen, flach drücken und auf die Kegel setzen. Mit kleinen weißen Fondantpunkten belgen.
7. Den Kuchen, sowie etwas um den Kuchen herum, mit Puderzucker bestäuben. Die Pilze um den Kuchen dekorieren. Mit Schokodekorblätter und Cranberries oder Heidelbeeren den Kuchen verzieren.

Tipp: Rehrücken schmeckt köstlich mit frisch geschlagener Sahne.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine durch Butter ersetzen. Vegane Schokolade oder Zartbitterschokolade anstatt herkömmliche Schokolade verwenden, ebenso für die Glasur. Die Cioccolini Kekse sind milchfrei.

Fruktosearm – Tipp: Puderzucker und Zucker durch

Getreidezucker im Verhältnis 1:1 verwenden. Anstatt Schokolade fruktosearme Schokolade verwenden. Für die Glasur ebenfalls fruktosearme Schokolade verwenden und hierzu einen TL Kokosöl zusammen mit der Schokolade schmelzen. So lässt sich die Schokolade als Glasur besser verarbeiten.

Die Pilz – Dekoration ist sehr zuckerhaltig! Hier besteht eine individuelle Verträglichkeit nach Toleranzgrenze und Verzehrmenge!



