

Rehrücken

Saftiger Schoko-Mandel-Kuchen mit Mandelstiften verfeinert!

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



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

Zum Verzieren:

200g Schokoladenglasur (ggf. laktosefrei)

etwa 50g Mandelstifte

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) etwa

50 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

5. Die Schokoladenglasur schmelzen und den Rehrücken damit überziehen, mit Mandelstiften spicken.

Tipp: Rehrücken schmeckt köstlich mit frisch geschlagener Sahne.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine durch Butter ersetzen. Vegane Schokolade oder Zartbitterschokolade anstatt herkömmliche Schokolade verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Schokolade und Schokoladenglasur durch fruktosearme Schokolade ersetzen. Puderzucker und Zucker 1:1 durch Getreidezucker ersetzen.

