

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

REHRÜCKEN FÜR DEN KINDERGEBURTSTAG

Zutaten:

Für 1 Rehrückenform von 26 cm Länge:

750 g Butter, weich

200 g Zucker

100 g Blockschokolade

6 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern

150 g abgezogene gemahlene Mandeln

100g Biskuitbrösel

6 Eiweiße von Deutschen Frisch-Eiern

100 g Schokoladen-Fettglasur

1 Paket bunte Schokolinsen

Für die Form

Butter, Mehl

Zubereitung:

Eine Rehrückenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl überstäuben.

Backofen auf 190°C vorheizen. Die Butter mit Zucker schaumig rühren. Schokolade in Stückchen schneiden, im Wasserbad schmelzen lassen und unter das Buttergemisch rühren. Nach und nach die Eigelbe unterziehen und die Masse 30 Min. mit der Hand oder 5 Min. mit dem elektrischen Rührgerät rühren.

Sie muß sehr schaumig sein. Mandeln und Biskuitbrösel unterziehen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und auf der zweiten Schiene von unten 40-50 Min. backen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und den Rehrücken dick und gleichmäßig damit überziehen. Kurz bevor die Glasur vollständig fest ist, den Kuchen mit den Schokolinsen belegen.

Ges. 23.000 kJ/5500 kcal