



Rehrücken

Rehrücken

Zubereitung

Die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen danach die Eier unterheben und ca. 10 min. aufschlagen so das eine cremige Teigmasse entsteht. Die geriebene Schokolade und die geriebenen Haselnüsse dazugeben und alles miteinander gut vermengen. Zum Schluss das Puddingpulver mit dem Mehl und Backpulver vermengen und vorsichtig abwechselnd mit der Milch in den Teig einrühren. Eine Rehrückenform mit Butter und Bröseln vorbereiten und den Teig in die Form gießen. Bei 180C ca. 45 min backen. Den Kuchen auskühlen lassen mit Marillenmarmelade bestreichen und mit der Schokoladenglasur bestreichen. Mit Mandelstiften verzieren.

“ Diesen Kuchen haben wir sehr oft als Weihnachtskuchen gebacken

Mama

Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit bei 180°C
45 Minuten



Zutaten Mürbteig
180g weiche Butter
180g Staubzucker
1P. Vanillezucker
4 Eier
100g geriebene Schokolade
50g geriebene Mandeln
100g glattes Mehl
1Pck. Puddingpulver
Schokoladengeschmack
2 TL Backpulver
2-3 EL Milch

Dekoration
Marillenmarmelade
Schokoladenglasur
Mandelstifte