

# Rehrücken (Form 1l/30cm, 12 Portionen)

## Zutaten

100g Mandeln gerieben  
30g Mehl  
35g Kuvertüre 50% / Nougat

3 gr. Eier

70g Kuvertüre 70%  
70g Diätmargarine  
3g Vanillezucker  
10g Maizena  
40g Rohrzucker

70g Ribiselmarmelade



## Zubereitung Rehrücken

Mandeln, Mehl und klein gehackte Kuvertüre (bzw. Nougat) mischen.

Backrohr vorheizen auf **170°C**.

Eier trennen, Eiweiss mit Maizena und Rohrzucker zu steifem Schnee schlagen.

Kuvertüre schmelzen, mit Vanillezucker und der Hälfte der Margarine verrühren. Dann die restliche Margarine und nach und nach die Dotter einrühren.

Schnee und die Mandelmischung unterheben.

35-40 Minuten backen (Kerntemperatur sollte 94°C sein). Stürzen, auskühlen lassen.

Mit Ribiselmarmelade einstreichen.

### Dunkle Canache Glasur

140g Kuvertüre 70%  
20g Butter  
20ml Obers

Pinienkerne oder Mandelstifte



Kuvertüre, Butter und Obers gemeinsam schmelzen.

Rühren, bis keine Schokoladen- oder Butterstücke mehr vorhanden sind. Etwas abkühlen lassen.

Den Rehrücken auf einem Gitter mit der Glasur übergießen, die Seiten müssen vollständig mit Glasur bedeckt sein. Ein, zweimal rütteln. Dann die Pinienkerne in die Glasur stecken.

An einem kühlen Ort zwei Stunden lang fest werden lassen.