Rehrücken (original, klassisches Wiener Rezept)

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Kuchen, Modekuchen, Ofengerichte, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

150 g Butter
150 g Zucker
6 Dotter
100 g Manner-Schokolade
6 Eiklar
100 g Manner-Biskottenbrösel (aus 20 Biskotten)
Rum
Vanille
150 g geröstete, geriebene Haselnüsse
1 Becher Manner-Schokoladeglasur (oder eine Selbstgemachte aus Butter, Milch, Rum und Schokolade)
Gestiftelte Mandeln

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad erwärmen und auskühlen lassen.
Die Butter und die Hälfte des Zuckers schaumig rühren.
Die Dotter nach und nach dazugeben.
Mit Rum und Vanille abschmecken.
Die nicht mehr warme Schokolade darunterziehen.
Aus dem restlichen Zucker und dem Eiweiß einen festen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Buttermasse ziehen.
Manner-Biskottenbrösel mit den Haselnüssen vermischen und locker einmengen.
In einer gebutterten und mit Mehl ausgestaubten Rehrückenform bei mittlerer Hitze backen. (Ich hab meinen Ofen auf 170 Grad Heißluft eingestellt und nach etwa 45 Minuten eine Zahnstocherprobe gemacht)
Wenn der Rehrücken gut ausgekühlt ist, einmal waagrecht der Länge nach durchschneiden

und mit (am besten selbstgemachter) Marillenmarmelade füllen.
Eventuell oben auf dem Rehrücken auch noch mit Marillenmarmelade bestreichen.
Dann den Rehrücken glasieren.
Noch bevor die Glasur ganz fest wird, mit gestiftelten Mandeln dekorieren.