

Gewürz-Rehrücken

Für den Rührteig:

5 Eier

120 g Butter

160 g Zucker

1 Pr. Salz

80 g Mehl

100 g geriebene zart-
bitter Schokolade

150 g gemahlene
Löffelbiskuits

150 gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

½ TL gemahlener Zimt

Je 1 Msp. gemahlene(r)
Koriander und Nelken

Zum Fertigstellen:

150 g dunkle Kuvertüre

1 Würfel Palmin
(Kokosfett)

100 g gestiftelte
Mandeln

2-3 EL Johannisbeergelee

Für den Rührteig die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Schokolade, Löffelbiskuits, Mandeln und gesiebttes Mehl, Gewürze, sowie das Backpulver zugeben und unterheben. Eine Rehrückenform (30 cm) gut fetten und mehlen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Johannisbeergelee erwärmen und den Rehrücken einstreichen. Das Gelee etwas antrocknen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre und Palmin klein hacken und die Hälfte bei niedriger Temperatur schmelzen. Die restliche Hälfte einrühren und den Rehrücken überziehen. Mit den Mandelstiften spicken.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: 50 Minuten

