Gefüllter Rehrücken



Zutaten

Zutaten für 1 Rehrückenform:

Rührteig:

- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1/2 naturreine Zitrone
- 3 Eier
- 50 g Mehl
- 100 g Stärke
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 150 g geschälte, gemahlene Mandeln

Füllung:

- 1/2 Paket Creme-Mix-Schokolade oder Tortencremepulver
- (weitere Zutaten nach Packungsangabe)

Außerdem:

- 2 Becher Schokoladenglasur oder
- 200 g Kuvertüre
- 150 g Mandelstifte

Zubereitung

1. Für den Rührteig die weiche Butter oder Margarine, den Zucker sowie die
   abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone in der Rührschüssel zu einer
   schaumigen Masse rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen. Das Mehl, das
   Stärkemehl, Backpulver und die gemahlenen Mandeln unterrühren. Den Teig in die ausgefettete Rehrückenform füllen. Im vorgeheizten
   Backofen bei 175-180°C etwa 60 Minuten backen.

2. Während der Backzeit die Schokoladencreme nach der Anweisung auf dem Paket, aber
   nur mit der Hälfte aller Zutaten anrühren.

3. Nach dem Backen den Kuchen stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
   Den Rehrücken dann waagrecht ein- oder zweimal durchschneiden.

4. Den Kuchen mit der Schokocreme füllen und wieder zusammensetzen. Eventuell auch
   noch rundherum ganz dünn mit der Creme bestreichen.

5. Den Rehrücken gleichmäßig mit Mandelstiften bestecken.

6. Die Schokoladenglasur oder Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Den
   Rehrücken damit überziehen und trocknen lassen.