Rehrücken

ZUTATEN

80 g Butter

120 g Zucker

4 Eidotter

3 Eiklar (Schnee)

60 g Schokolade (gerieben)

60 g Mandeln

40 g Brösel (mit Rum befeuchtet)

Zitronenschale, Marillenmarmelade

ZUBEREITUNG

Aus den angegeben Zutaten einen Teig zusammenrühren und in die Form füllen.

Bei 160 Grad Heißluft 45 min backen.

Rehrücken erkalten lassen, mit Marillenmarmelade bestreichen und mit einer Schokoladeglasur übergießen. Mit gestiftelten geschälten Mandeln verzieren.

© 6-Rehruecken.docx