

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Schokolade-Marzipan-Rehrücken

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für eine Rehrückenform

Für die Masse: 150 g Butter, 150 g Staubzucker, 80 g Marzipan-Rohmasse (oder Marzipan-Rohmasse), 4 Eier, 150 g Mehl (Type 480), 30 g Kakao, 40 g dunkle Schokolade (gehackt), 80 g Haselnüsse (gerieben und geröstet), 100 g heller Nussnougat (in kleinen Würfeln), 8 g Backpulver, 140 g Rotwein; Butter und Mehl für die Form.

Für die karamellisierten Mandeln: 15-20 Mandeln (ganz, mit Schale)
150 g Zucker; Zahnstocher, Styroporplattenstück.

Für die Glasur: ca. 200 g dunkle Schokolade (temperiert auf 35-38 °C), 40 g Kokosfett, 100 g gehackte Mandelstücke.

Zubereitung

Die Rehrückenform mit weicher Butter ausschmieren und mit Mehl stauben.
Marzipan mit Butter glatt mixen, Eiern zugeben und zusammen mit Staubzucker aufschlagen.
Mehl, Kakao, Haselnüsse und Backpulver miteinander versieben.

Die Schokolade und den würfelig geschnittenen Nougat zu der Mehlmischung geben. Wenn die Masse aufgeschlagen ist, den Rotwein und das Mehlgemisch begeben und mit einem Gummispatel von Hand unterrühren. In die vorbereitete Backform geben, verstreichen und bei 160 °C Heißluft ca. 40 Minuten backen. Stürzen, auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Für die karamellisierten Mandeln den Zucker zu hellen Karamell schmelzen. Die Mandeln jeweils auf einem Zahnstocher aufspießen und in den Karamell tauchen. Zum Trocknen am besten in eine Styroporplatte stecken.

Für die Glasur die gehackten Mandeln 10-12 Minuten bei 170 °C im Heißluftofen anrösten. Die Schokolade mit dem Kokosfett und den gerösteten Mandeln vermengen und über den sehr kalten Kuchen schütten. Kurz abtropfen lassen und auf eine Anrichteplatte setzen. Mit den schönen Karamellmandeln garnieren und bei Zimmertemperatur servieren.