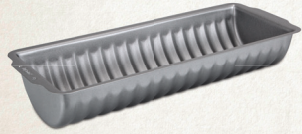


Backform Rehrücken



Art.-Nr. 661448



STÄDTER®

## Rehrücken

FÜR EINE REHRÜCKENFORM 30 CM | ARBEITSZEIT: 30 MIN. | BACKZEIT: 50-60 MIN.

**Zutaten für den Teig:** 200 g weiche Butter, 165 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 100 g Mehl, 1 Pck. Puddingpulver Schokolade, 2 TL Backpulver, 100 g gemahlene Mandeln, 150 g sehr fein gehackte dunkle Kuvertüre | **Zutaten für die Ganache:** 50 g Sahne, 150 g weiße Kuvertüre, STÄDTER Speisefarben-Pulver Rosenrot

### Zubereitung des Teiges:

Die Rehrückenform mit STÄDTER Back-Trennspray einfetten. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen und die Eier nach und nach dazu geben. Anschließend die restlichen Zutaten kurz und intensiv unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 50-60 Min backen.

### Zubereitung der Ganache:

Die Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kuvertüre in der kochenden Sahne auflösen. Das Speisefarben-Pulver in die Ganache geben und so lange verrühren, bis sich das Pulver komplett aufgelöst hat. Die Ganache handwarm abkühlen lassen und nach Belieben auf dem Kuchen verteilen.

