

Rehrücken

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

6 Eiklar (Größe M)
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
90 g geschälte, feinst gemahlene Mandeln
90 g gesiebttes glattes Mehl
70 g zerlassene Butter

Füllung:

4 EL heiÙe Ribiselmarmelade

Zum Glasieren und Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
50 g Pinienkerne

1 Spezial-Sandmasse:

Das Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterrühren. Mandeln und Mehl vermischen und mit dem Kochlöffel einrühren. Die Butter unterheben. Die Masse in eine befettete, mit Bröseln ausgestreute Rehruckenform füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

HeiÙluft 140 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

2 Füllung:

Den ausgekühlten Rehrücken 1-mal waagrecht durchschneiden, mit Marmelade füllen und bestreichen.

3 Zum Glasieren und Verzieren:

Den Rehrücken mit Glasur bestreichen und mit Pinienkernen verzieren.