

# musik liturgie

Adventskalender 2024

Mittwoch, 4. Dezember

*Zu Felix Mendelssohns Psalm 42 – «Wie der Hirsch schreit»*

## Falscher Rehrücken

### Zutaten für 8 Portionen

2	EL	Mehl (für die Form)
0.5	Pk	Backpulver
6	Stk	Eier
100	g	Kochschokolade (gerieben)
150	g	Butter
150	g	Zucker
150	g	Mandeln (gemahlen)
80	g	Mehl



### Zutaten zum Bestreichen

80	g	Marillenmarmelade
----	---	-------------------

### Zutaten für den Schokoguss

1	Pk	Mandelstifte
400	g	Kuvertüre (dunkel)

### Zutaten für die Rehrückenform

1	EL	Butter
2	EL	Mehl

## Zubereitung

1. Mehl mit dem Backpulver vermischen. Eier in Dotter und Eiklar trennen. Die Kochschokolade ganz fein reiben. Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
2. Butter, Dotter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren und die erweichte Schokolade zufügen. Weiters werden die Mandeln zugefügt. Danach das Mehl und den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Rehrückenform mit Butter ausfetten und mit Mehl (oder Brösel) ausstreuen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Rohr bei 200° ca. 45-50 Min. Ober- und Unterhitze backen. Nach dem Backen aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
4. Zum Bestreichen: Die Marmelade minimal erwärmen und den Kuchen damit dünn bestreichen.
5. Die Kuvertüre in grobe Stücke brechen und in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen. Trocknen lassen und mit Mandelstifte dekorieren.