



Oostenrijk

Rehrücken

Reerug

6 eieren
1 snuf zout
140 gr. boter
140 gr. suiker
100 gr. geraspte pure chocolade
80 gr. geraspte amandelen
70 gr. bloem
½ pakje bakpoeder
wat boter en bloem voor de vorm

150 gr. pure chocolade
100 gr. boter
40 gr. amandelstiften

Scheid de eieren. Roer de boter zacht met de dooiers en de suiker en meng er de geraspte chocolade en de geraspte amandelen door. Zeef de bloem met het bakpoeder en klop de eiwitten stijf met een snuf zout. Schep het allemaal voorzichtig door het beslag.

Vet de vorm in met boter en bestuif het met wat bloem. Hou de vorm even ondersteboven om de overtollige bloem kwijt te raken. Doe de beslagmassa in de vorm en zet hem in een op 180°C. voorverwarmde oven. Bak de reerug in een kleine drie kwartier gaar.

Laat de reerug helemaal afkoelen en stort hem op een schaal.

Voor de glazuur smelt je (al roerend) de chocolade en de boter. Bestrijk de reerug met het glazuur en bestreek het met de amandelstiften.