



WDR Lokalzeit Ruhr - Backduell - Rehrücken

<http://www.wdr.de/studio/essen/lokalzeit/serien/backduell/rezept39.jhtml>

BACKDUELL

Rehrücken

Vorgestellt von Herrn Ulrich Pokorra

Ulrich Pokorra trat am 06.03.2004 mit dem Rehrücken im Backduell gegen Sandra Sorge an.

Teig:

- 125 g Margarine
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 Päckchen Schoko Pudding
- 1 gestr. Esslöffel Kakao
- 3 gestr. Teelöffel Backpulver
- 1 Vanillezucker
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 2 Eier
- ca. 8 Esslöffel Milch

Glasur:

- Margarine
- 1 gestr. EL Kakaopulver
- 100 g Puderzucker
- 1 1/2 EL heißes Wasser
- Mandelstifte

Zubereitung Teig:

Mehl in eine andere Schüssel sieben, Schokopudding zugeben, Backpulver dazu und alles mit einem Löffel vermischen.

Weiche Margarine in eine Rührschüssel geben, mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier unterrühren. Rumaroma, 1 gestr. Esslöffel Kakaopulver zugeben. Alles bei Stufe 1 verrühren und die vorbereitete Backmischung dazugeben. Bei Rührstufe 2 verrühren, immer etwas Milch zu geben, wenn der Teig zu fest wird. Zum Schluss auf Stufe 3 schalten, bis der Teig reißfest ist. Teig in gefettete Rückenform geben, in vorgeheiztem Backofen (180 Grad) auf mittlerer Schiene ca. 60 Min. backen.



Rehrücken

Zubereitung Glasur:

Margarine erwärmen, vom Ofen nehmen, Kakaopulver einrühren, Puderzucker und danach heißes Wasser zugeben. Rühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Die Glasur auf den erkalteten 2004Rehrücken streichen und mit Mandelstiften verzieren.

© WDR