

Rhabarber-Gugelhupf

14 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
380 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
500 g in Stücke geschnittener Rhabarber

Guss:

150 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
1 KL Speiseöl

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschalen und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Rhabarber mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

3 Guss:

Für den Guss Kuvertüre mit Öl verrühren und den Gugelhupf damit überziehen.