

Rhabarber-Gugelhupf

etwa 14 - 16 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Butter, weich
150 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
5 Eier
380 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
500 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)

Garnitur:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
Dr. Oetker Marzipan

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform (Ø 22 cm) grosszügig mit Butter einfetten und bemehlen.
Bereitstellen: Spritzsack

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz mit dem Mixer schaumig rühren. Eier einzeln etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und darübersieben. Rhabarberstückchen mit dem Gummischaber vorsichtig unter die Masse ziehen.

Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 60 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Aus dem Marzipan zwei Ovale für Augen formen und flach drücken. Von einem Beutel der hellen Glasur eine kleine Ecke abschneiden und die Pupillen einzeichnen. Etwas Glasur auf einem Backpapier glatt streichen. Kurz bevor die Glasur fest wird, mit einem Spatel Schokospäne schaben. Mit der restlichen hellen Glasur den erkalteten Kuchen glasieren. Etwas weisse Glasur für Nase und Mund in den Spritzsack füllen und so lange abkühlen lassen, bis die Glasur leicht zähflüssig wird. Sobald die helle Glasur angetrocknet ist, den Gugelhupf mit der weissen Glasur verzieren. Die Augen anbringen und mit dem Spritzsack Nase und Mund aufspritzen. Mit den Schokospänen dekorieren.