

# Gugelhupf al rabarbaro

circa 14 - 16 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

250 g di burro ammorbidito  
150 g di zucchero a velo  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
5 uova  
380 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
500 g di rabarbaro (mondato)

**Decorazione:**

2 buste di Glassa chiara Dr. Oetker  
1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker  
di Marzapane da cuocere Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Imburrare abbondantemente uno stampo per Gugelhupf (Ø 22 cm) e cospargerlo di farina. Preparare: un sac à poche.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per l'impasto, montare il burro, lo zucchero a velo, lo zucchero vanillinato, Finesse e il sale con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. Mischiare farina e lievito e setacciarli nell'impasto. Incorporare delicatamente il rabarbaro al composto con una spatola in silicone.

Versare l'impasto nello stampo già preparato, distribuire uniformemente e cuocere per ca. 60 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 60 Minuti**

Togliere dal forno e lasciar riposare per 10 minuti. Rimuovere dallo stampo e far raffreddare su una griglia.

### 3 Decorazione:

Far sciogliere le glasse seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Con il marzapane creare due ovali per gli occhi e appiattirli. Tagliare un angolino della busta di glassa chiara e disegnare le pupille. Stendere un po' di glassa sulla carta da forno e, appena prima che indurisca, ricavare delle scaglie di cioccolato con l'aiuto di una spatola. Spennellare il resto della glassa chiara sulla torta raffreddata. Versare un po' di glassa bianca nel sac à poche e farla raffreddare fino a che abbia una consistenza vischiosa. Non appena la glassa chiara è asciutta, decorare il Gugelhupf con quella bianca. Incollare gli occhi e disegnare naso e bocca con il sac à poche. Decorare con le scaglie di cioccolato.