

# Rhabarber-Gugelhupf

Das beste Rezept für fruchtigen Rhabarber Gugelhupf mit saftigen Rhabarberstücken in einer Hülle aus weißer Schokolade.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

Fett  
Weizenmehl

## Rührteig:

500 g Rhabarber  
250 g weiche Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
5 Eier (Größe M)  
375 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## Wie backe ich einfachen Gugelhupf mit Rhabarber?:

### 1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen!) und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rhabarber unterheben und Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### 3 Guss zubereiten:

Kuvertüre grob hacken und mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Rhabarber-Gugelhupf mit der Kuvertüre überziehen und fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt den Gugelhupf mit Kuvertüre zu überziehen, kann er auch nur mit Puderzucker bestreut werden.
- Der Gugelhupf kann gut am Vortag gemacht werden.

