

Rhabarber - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Früchte

Zutaten für: 14 Portionen

400	Gramm	Rhabarber
100	Gramm	Marzipan - Rohmasse
250	Gramm	Butter, weiche
125	Gramm	Zucker
6		M.- große Ei(er), getrennt
120	Gramm	Mehl
80	Gramm	Speisestärke
1		Orange(n), unbehandelt, davon die Schale
1	Prise	Salz
50	Gramm	Mandeln, gehackte
100	Gramm	Aprikosenkonfitüre
100	Gramm	Kuvertüre, weiße
2	Essl.	Pistazien, fein gehackte Evt. Süßigkeiten (bunte Marzipanfiguren und Dragee-Eier) zum Garnieren

Anleitung:

Rhabarber waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln. Marzipan grob raspeln, mit der Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 10 Min. sehr cremig rühren. Eigelb jeweils einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Orangenschale kurz unterrühren. Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 1/3 Eischnee unter den Teig rühren, damit er geschmeidiger wird, den Rest locker unterheben. Rhabarberwürfel und Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 50 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). 5 Min. in der Form lassen, dann stürzen. Konfitüre erwärmen und auf den heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit den Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Marzipanfiguren garnieren.

Brennwert p. P.: 385 Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten