

## Rhabarber - Kokos - Sahne Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Sahne, Früchte, Gugelhupf  
Zutaten für: 12 Portionen

|     |       |                                  |
|-----|-------|----------------------------------|
| 6   |       | Ei(er)                           |
| 200 | Gramm | Butter                           |
| 250 | Gramm | Zucker                           |
| 1   | Pack. | Vanillezucker                    |
| 350 | Gramm | Mehl                             |
| 1   | Pack. | Backpulver                       |
| 150 | Gramm | Sahne                            |
| 1   | Essl. | Rum                              |
|     | Etwas | Buttervanille - Aroma, flüssiges |
| 100 | Gramm | Kokosraspel                      |
| 300 | Gramm | Rhabarber, gewürfelt             |
| 2   | Essl. | Zucker                           |

### Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und flüssiges Vanillearoma mit der Zugabe einzelner Dotter sehr schaumig rühren. Mehl mit Backpulver sieben und mit geschlagenem Eischnee und der Sahne abwechselnd zur Dottermasse rühren. Vom Rhabarber Haut abziehen, würfelig schneiden in Mehl wälzen, dann Rhabarber mit 2 El. Kristallzucker und den Kokosflocken vermischen und unter den Teig heben. Teigmasse in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen. In der Form auskühlen lassen, stürzen. Mit Kokosflocken und Pistazien bestreuen.