

Rhabarber - Marzipan Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Früchte, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Rhabarber, gewürfelt
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
5		Ei(er)
150	Gramm	Marzipan - Rohmasse, gewürfelt
125	ml	Sahne
2	Essl.	Amaretto
2	Essl.	Zucker

ZUM VERZIEREN

MARMELADE (RHABARBERMARMELADE)
Puderzucker
Rhabarber (als Kompott)

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Amarettolikör schaumig rühren. Eidotter einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Rhabarber würfelig schneiden und in Mehl wenden und mit Kristallzucker vermischen. Marzipan würfelig schneiden, mit Mehl bestäuben (damit die Würfeln nicht zusammenkleben) und kurz in den Kühlschrank stellen. Sahne, Mehl, Marzipanwürfeln und Rhabarber abwechselnd zur Dottermasse geben und unterrühren. Eischnee unterheben.

Teigmasse in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. 60 Minuten backen.

Ausgekühlt mit Rhabarbermarmelade, Puderzucker und Rhabarberkompottfrüchte verzieren. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten