

Saftiger Rhabarber - Gugelhupf mit Weißer Schokolade

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
200	Gramm	Zucker
5		Ei(er), getrennt
200	Gramm	Butter, weiche
50	Gramm	Zucker, braun
1	Pack.	Backpulver
1		Zitrone(n) oder Orange, unbehandelt, den Abrieb
		Davon
1	Prise	Salz
350	Gramm	Mehl, gesiebt
50	ml	Milch
50	Gramm	Mandel(n), gehackt
200	Gramm	Schokolade, weiße, gehackt
		N. B. Puderzucker
500	Gramm	Rhabarber, geputzt, in 3 cm dicke Stücke Geschnitten
		Fett für die Form
		Semmelbrösel für die Form

Anleitung:

30 g Butter und braunen Zucker in einer Pfanne zu Karamell kochen. Den Rhabarber zugeben, bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.

Restliche Butter und 200 g weißen Zucker cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unter die Buttercreme rühren. Eiweiß in 2 Partien unter den Teig heben. Schokolade, Mandeln, Zitronenschale und Rhabarber ebenfalls unterheben.

In eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform geben und im auf 175°C vorgeheizten Ofen 60 min. backen. Mit Puderzucker bestäuben. Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe