

Rhabarber-Mohngugelhupf



Gugelhupf einmal anders! Den klassischen Gugelhupf habe ich in diesem Rezept ein wenig abgewandelt. Hier treffen leckerer Rhabarber, Mohn, Eierlikör und Frischkäse aufeinander und heraus kommt dieser fluffige Gugelhupf. Dekoriert habe ich ihn mit Rubyschokolade und Blüten. Das ist natürlich kein Muss, sieht aber bezaubernd aus.

Rezept:

Zutaten: Gugelhupfform D/25cm

- 250g Rhabarber
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100ml Eierlikör (kann durch Milch oder andere Flüssigkeiten

ersetzt werden)

- 250g Mohnback
- 75g Frischkäse

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Eierlikör in die Masse einrühren.

Die Hälfte vom Teig in die Form geben, glatt streichen und einige Rhabarberstücke hineindrücken.

Den restlichen Teig mit Mohnback und Frischkäse vermengen und den verbliebenen Rhabarber untermischen. In die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 60 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen, erst danach aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!!