

Rhabarber-Marzipan-Gugelhupf

Zutaten | 12 Stück (Gugelhupfform)

400 g	Rhabarber
200 g	Marzipanrohmasse
4	Eier
250 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 TL	Amaretto
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
4 EL	Milch
1 TL	Puderzucker

Zubereitungszeit: 45 Min.; Backzeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Marzipan auf einer Küchenreibe grob reiben (siehe Tipp).
- Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Amaretto mit den Quirlen des Handrührers cremig-weiß rühren. Eier nacheinander zugeben und jeweils gut unterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen und sieben. Nach und nach zur Buttermasse geben und kurz unterrühren. Milch dazu geben und den Teig glattrühren.
- Rhabarberstücke und Marzipan mit dem Gummilöffel unterheben.
- Geschlagenes Eiweiß ebenfalls vorsichtig unterheben.
- Teig in eine sorgfältig gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40-50 Minuten backen. Kuchen nach ca. 45 Minuten eventuell mit Backpapier abdecken.
- Kuchen herausnehmen, 10 Minuten in der Form auf einem Kuchengitter ruhen lassen, dann darauf stürzen. Gugelhupf auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Tipp

Wenn die Marzipanrohmasse gut durchgekühlt ist, lässt sie sich besser reiben. Eventuell kurz vorher in den Froster (Kühltruhe) legen. Für diesen Kuchen kann man jede Art von Rhabarber verwenden. Etwas milder im Geschmack und nicht so säuerlich ist der rosa Himbeerrhabarber. Wenn der Rhabarber frisch ist, braucht er auch nicht geschält zu werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
305 kcal	17,3 g	33,4 g	4,7 g	42 mg