

Saftige Rhabarbergugelhupfe auf Erdbeer-Verpoorten-Spiegel

Zutaten

Gugelhupfe:

250 g Rhabarber, fein gewürfelt
2 Pkg Vanillezucker
100 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
280 g Mehl
2 TL Backpulver

Erdbeer-Verpoorten-Spiegel:

200 g Erdbeeren (frisch oder TK)
100 g Zucker
4 EL Wasser
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

In einer Schüssel die Rhabarberwürfel mit einem Päckchen Vanillezucker mischen.

In einer zweiten Schüssel Butter mit Zucker, Salz und restlichem Vanillezucker schaumig schlagen. Zuerst das Ei, dann Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen. Anschließend Mehl mit Backpulver mischen und zur Teigmasse geben. Schließlich die Rhabarberstücke beimengen.

Teig in die Gugelhupf-Mulden verteilen und bei 170 Grad (Umluft) 35 Minuten backen.

Die erkalteten Gugelhupfe aus der Form lösen.

Für den Erdbeerspiegel Früchte, Zucker und Wasser in einem Topf vermengen und gut 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit dem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Erdbeermasse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Gugelhupfe anrichten und direkt nach dem Anrichten servieren.

Leser-Tipp

Die Gugelhupfe können auch schon ein, zwei Tage vor dem Verzehr zubereitet werden – sie bleiben in einer verschlossenen Dose frisch und saftig. Erst kurz vor dem Servieren anrichten.



Link zum Rezept: [Saftige Rhabarbergugelhupfe auf Erdbeer-Verpoorten-Spiegel](#)