

# Gugelhupf mit Rhabarber und Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

100 g weiße Schokolade  
300 g Rhabarber  
500 g Mehl  
250 g weiche Butter  
180 g Zucker  
5 Eier  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pkg Backpulver  
1 Prise Salz



## Zubereitung

Die Schokolade fein hacken. Den Rhabarber schälen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Die Butter mit Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Backpulver und Mehl mischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Den Rhabarber gemeinsam mit der Schokolade unterheben.

Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl austreuen. Den Teig einfüllen und bei 175 Grad Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Stürzen vollkommen auskühlen lassen.

## Leser-Tipp

Den Gugelhupf nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

[Link zum Rezept: Gugelhupf mit Rhabarber und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)