

Gugelhupf-Konfekt



Art.-Nr. 661035



STÄDTER®

Sommerliches-Gugelhupf-Konfekt

FÜR EIN BLECH/24 STÜCK | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN | BACKZEIT: 8-10 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 80 g Zucker, 80 g Butter, 1 Prise Salz, 2 Eier, 100 g Mehl, ½ TL Backpulver | **Zutaten für die Vanillesahne:** 250 ml Sahne, ½ Vanilleschote, 50 ml Wasser, ½ Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral

Zutaten für karamellisierten Rhabarber: 3 Stangen Rhabarber, 2 EL Zucker

Zubereitung des Teiges:

Zucker mit Butter und Salz leicht schaumig schlagen, die Eier dazu geben und die Masse kurz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Zucker-Butter-Ei-Masse rühren. Das Gugelhupf-Konfekt-Blech mit Öl oder STÄDTER Backtrennspray einfetten und mit Bäckerstärke oder Mehl austäuben. Den Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels in das Blech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 8-10 Min. goldgelb backen. Die gebackenen Gugelhupfe ca. 5 Min. abkühlen lassen und anschließend aus der Form herausstürzen.

Zubereitung der Vanillesahne:

Die Sahne steif schlagen, das Mark der Vanilleschote entnehmen und mit Wasser und Sahnefest verrühren. Anschließend die steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf jeden Gugelhupf einen Kreis spritzen.

Zubereitung des karamellisierten Rhabarbers:

Den Rhabarber waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Rhabarberwürfel dazu geben und kurz durchrühren. Den Rhabarber leicht abkühlen lassen und die vorbereiteten Gugelhupfe damit garnieren.

