

# OSTERTIPPS

## DER PERFEKTE OSTERKUCHEN

### Eierlikör-Guglhupf mit Rhabarber

#### Zutaten:

#### Für den Kuchen:

- 300 g Rhabarber (ungeschält)
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb ½ Zitrone
- 5 Eier
- 250 ml Eierlikör
- 200 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

#### Für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- 4 EL Eierlikör

Eine Gugelhupf-Form (24 cm) gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Enden der Rhabarberstangen entfernen, dicke Stiele eventuell schälen und in Stücke schneiden (sollte ca. 200-250 g ergeben).

In etwas Mehl wenden, so sinken die Stücke beim Backen nicht komplett nach unten. Die weiche Butter mit dem Zucker, Zitronenabrieb und Salz mit Hilfe eines Rührgeräts hell schaumig aufschlagen. Ein Ei nach dem an-



deren zufügen und jeweils 1 Minute unterrühren. Den Eierlikör zugeben und ebenfalls gründlich unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Zum Teig geben und so lange ver-

rühren, bis gerade so ein glatter Teig entstanden ist. Diesen in die vorbereitete Form füllen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen und im Ofen ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen ca. 30 Minuten in der Form auskühlen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker nach und nach mit dem Eierlikör glattrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Diesen auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

Text/Foto: 1000 gute Gründe / Hey Foodsister

**TERRA LCD/LED 2427W HA**  
• 60.5 cm [23,8" VA-Technologie]  
• Multifunktionsstandfuß mit Höhenverstellung, Schwenk- und Neigfunktion

Artikel-Nr.: 3030202  
**gültig bis 31.03.2023**

Statt 189,-  
**149,-€**

Computertechnik Th.Bandt  
Galgenbergstr.2 • 97999 Igersheim 07931 - 42117 • info@bandt.de  
Mo-Fr. 9:00 -12 und 13:00-18:00 Uhr, Samstag 9:00-13:00 Uhr