STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

Sommerliches Gugelhupf-Konfekt

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten Backzeit: ca. 8-10 Minuten

Für ein Blech/24 Stück:

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 den 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 ausstäuben. 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.

Unser Produkt-Tipp: Gugelhupf-Konfekt
Art.-Nr. 661035

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034-1000
Fax +49 6407 4034-1009
E-Mail: info@staedter.de
www.staedter.de