

«Rhabarber Gugelhupf»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:



500 g gewaschene Rhabarber
100 g Schoggi (weiss od. dunkel)

in Stücke schneiden
in Stücke schneiden

Backofen auf 200 Grad vorheizen

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz

in einer Schüssel verrühren

5 Eier

dazu geben und schaumig rühren

500 g Mehl
1 P. Backpulver
150 ml Sprudelwasser

alles zum Teig geben und gut verrühren

Mit etwas Butter die Gugelhupfform einfetten und den Teig hineingiessen.

Bei 200 Grad für 1 Stunde in der Mitte des Ofens backen. Auskühlen lassen erst dann aus der Form stürzen.
Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren!

Tipp: Als Schoggi kann man jetzt auch gut die übrigen Schoggieli von Ostern verwenden.