

# ZIMT-ZUCKER-ZUPFGUGELHUPF MIT HIMBEER-RHABARBER-CURD



## ZIMT-ZUCKER-ZUPFGUGELHUPF MIT HIMBEER-RHABARBER-CURD

Rezept und Foto von Lena Fuchs [meinleckersleben.com](http://meinleckersleben.com)

### Zutaten Gugelhupf:

20 g Germ (Hefe), Würfel / 250 ml Milch / 50 g Rohrzucker / 100 g weiche Butter / 1 Ei / 1/4 TL Salz / 1/2 TL Vanille, gemahlen / 500-550 g Dinkelmehl

Zum Wälzen: 100 g Butter / 150 g Rohrzucker / 3-4 TL Zimt / 100 g Mandelblättchen / 100 g Pistazien, fein gehackt

### Zutaten Himbeer-Rhabarber-Curd:

200 g Rhabarber / 100 g Himbeeren / 1/4 TL Vanille, gemahlen / 50 g Rohrzucker / 2 Eidotter / 1 EL Zitronensaft / 50 g kalte Butter

### Zubereitung

Für den Curd:

1. Rhabarber in Scheiben schneiden und mit 2 EL Zucker in einem Topf mischen. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten unter Rühren weichkochen. Himbeeren, Vanille und Zitronensaft zugeben und pürieren.
2. Eidotter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und unter das Rhabarberpüree und zuletzt rühren – noch einmal erhitzen und 1-2 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Zum Schluss die kalten Butterwürfel unterrühren und vom Herd nehmen.
4. Den Curd noch heiß in Gläser füllen und kühl stellen.

Gebacken mit **RIESS Gugelhupfform Ø 22 cm**



Artikelnummer: 0495-022  
Erhältlich in Ø 18, 22, 24 cm  
Mehr Infos unter [www.riess.at](http://www.riess.at)

Für den Gugelhupf:

1. Germ in eine große Rührschüssel bröckeln. Milch mit Vanille lauwarm erwärmen.
2. Die Hälfte der Milch in die Schüssel gießen und mit der Germ glattrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Den Rest der Milch und den Zucker zugeben. Weiche Butter, Ei, Mehl und Salz mit in die Schüssel geben und alles mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten (ca. 5 Minuten). Ist der Teig zu weich noch etwas Mehl zugeben.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und noch einmal gut mit den Händen durchkneten, bis er schön geschmeidig ist. Den Teig in eine leicht bemehlte Schüssel geben und zugedeckt eine Stunde gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Eine große Gugelhupfform gut mit Butter ausstreichen und mit Mandelblättchen austreuen.
5. Die restliche Butter zerlassen. Rohrzucker, Zimt und Pistazien in einer Schüssel vermischen. Den aufgegangenen Teig auf eine Arbeitsfläche stürzen. In 5-6 Stücke teilen, diese zu Rollen formen und kleine Stücke abstechen. Die Stücke zu Kugeln rollen, durch die zerlassene Butter ziehen und im Zimtzucker wälzen. Die Kugeln nebeneinander in die Form füllen (Schicht für Schicht). Die Form soll nicht ganz gefüllt sein, da die Kugeln ja noch aufgehen.
6. Zugedeckt noch einmal 15-20 Minuten gehen lassen.
7. Den Kuchen 35-40 Minuten lang backen. 2-3 Minuten abkühlen lassen und dann auf einen großen Teller stürzen.
8. Den Gugelhupf auskühlen lassen und nach Belieben etwas vom Himbeer-Rhabarber-Curd auf den Gugelhupf geben und mit frischen Himbeeren und gehackten Pistazien dekorieren.
9. Den Himbeer-Rhabarber-Curd in kleinen Schälchen zum Gugelhupf servieren. Jetzt kann sich jeder sein Stück runterzupfen und mit dem Curd genießen.