

Cranberry - Coffeecake

Kategorien: Kuchen, Beeren, USA, Früchte

Zutaten für: 1 Kuchen

BEEREN

225	Cranberries; frisch oder Aufgetaut
100	Zucker

TEIG

250	Zucker
270	Mehl
2	Backpulver
3/4	Salz
125	Butter
2	groß. Eier
1	Vanillepulver; oder Orangenextrakt
120	ml Milch; oder Buttermilch Oder Joghurt
2	Brandy; dann 2 El Milch Weniger

Anleitung:

Den Backofen mit einem Rost auf der mittleren Schiene auf 175°C vorheizen.

Die Cranberries mit dem Zucker in der Moulinette zerhacken (nicht pürieren). Die Masse während der Teigzubereitung in einem Sieb abtropfen lassen.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und durchsieben.

Butter und Zucker mit dem Handrührer in etwa 8 Minuten sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren, dann die Vanille zugeben. Zum Schluss im Wechsel Mehlmischung und Milch bei niedriger Geschwindigkeit unterziehen.

Ein Drittel des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform streichen, darauf die Hälfte der Cranberry-Mischung geben, dabei an den Rändern etwa 1 cm frei lassen. Das zweite Drittel des Teiges darauf geben, die restlichen Cranberries wie vorher einschichten, mit dem restlichen Teig abschließen.

Den Kuchen 60-75 Minuten backen, bis er goldbraun ist (Stäbchentest). Den Kuchen in der Form 30 Minuten abkühlen lassen, dann auf einen Rost stürzen. Warm oder bei Raumtemperatur servieren.

Tipps: Der Kuchen kann 1 Tag im Voraus gemacht werden.

Anmerkung Petra: Ich habe Buttermilch, Orangenextrakt und Brandy verwendet. Sehr lecker!