

Rezept

CRANBERRY-GUGLHUPF

Ein Rezept von CRANBERRY-GUGLHUPF, am 17.04.2024

Zutaten

¼ Vanilleschote	75 g Walnusskerne
85 g weiche Butter	1 EL Akazienhonig (25 g)
50 g brauner Zucker	Salz
Nelkenpulver	gemahlener Piment
1 Ei	75 g Mehl
60 g getrocknete Cranberries	2 TL Backpulver (8 g)
100 g Aprikosenkonfitüre	1 Päckchen Zuckerguss (Fertigprodukt)
evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Walnüsse fein mahlen.
2. Die Butter mit Vanillemark, Honig, Zucker sowie je 1 Prise Nelke, Piment und Salz schaumig schlagen. Dann das Ei unterrühren.
3. Mehl und Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Teigspatel unterheben. 30 g Cranberries und die Walnüsse unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
4. Die Aprikosenkonfitüre aufkochen, auf die Guglhupfe streichen und abkühlen lassen. Zuckerguss im heißen Wasserbad nach Packungsangabe erwärmen und auf die erkaltete Konfitüre streichen. Die restlichen Cranberries fein hacken und die Gugl damit bestreuen.