

Rezept

Mohn-Cranberry-Kuchen

Ein Rezept von Mohn-Cranberry-Kuchen, am 07.08.2024

Zutaten

150 g getrocknete Cranberries	300 g Mehl
4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	250 ml Cranberrysaft
150 g gemahlene Mohnsamensamen	1 Pck. Backpulver
150 g Puderzucker	Öl und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm Länge, 15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 19 g F, 6 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Cranberries fein hacken. 2 EL beiseitestellen, den Rest mit dem Mehl mischen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 ml Saft unterrühren. Mehlmischung, Mohn und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 50-55 Min. backen.
2. Puderzucker mit 50 ml Cranberrysaft glatt rühren. Den Guss auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit 2 EL Cranberries bestreuen und trocknen lassen.