

Rezept

Englischer Teekuchen mit Cranberries

Ein Rezept von Englischer Teekuchen mit Cranberries, am 30.06.2024

Zutaten

100 g kandierter Ingwer	125 g getrocknete Cranberrys
3 EL Rum	250 g weiche Butter
250 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
100 g gehackte Mandeln	1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)	300 g Mehl
1 TL Backpulver	eventuell 2– 3 EL Milch
1 EL Mehl	Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM (30 CM, 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer in kleine Würfel schneiden. Cranberrys grob hacken. Beides mit dem Rum beträufeln und 20 Min. marinieren.
2. Eine Kasten- (30 cm) oder Napfkuchenform (24 cm Ø) mit einem Pinsel oder Pergamentpapier mit streichfähiger Butter einstreichen. Die Form mit Mehl ausstäuben und überschüssiges Mehl ausschütten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
3. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Mandeln und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist.
4. Mehl mit Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe nur kurz untermischen. Der Teig ist perfekt, wenn er schwer reißend von einem Löffel fällt. Falls er zu fest ist, Milch zufügen und kurz unterrühren. Ingwer und Cranberrys mit 1 EL Mehl mischen, unter den Teig heben.
5. Teig in die Form einfüllen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 50– 60 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen, in der Form 10 Min. stehen lassen, dann stürzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
6. TAUSCH-TIPP Wer den Klassiker bevorzugt, tauscht die Cranberrys gegen Rosinen und den Ingwer durch jeweils die Hälfte Zitronat und Orangeat aus.