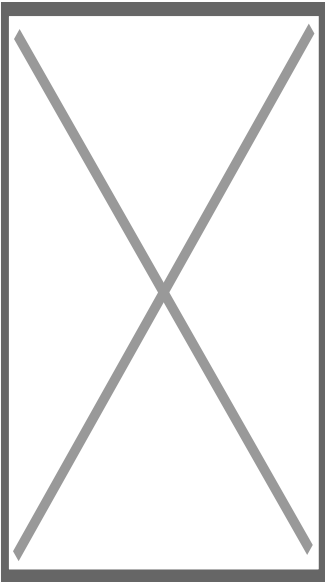




Kleine Orangen-Cranberry-Gugelhupfe

Description



default watermark

Für 6 Stück

1 Bio-Orange
50 g Cranberries
100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
175 g Weizenmehl
1 Msp. Zimt

Backofen auf 175°C Umluft (195°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und die Hälfte der Orange auspressen.
Cranberries klein hacken. Butter mit Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier unterrühren.

Mehl, Zimt und Orangensaft unterrÄ¼hren, dann Orangenschale und Cranberies unterheben. Die Mulden der Gugelhupfform zu zwei Drittel mit Teig fÄ¼llen und im Ofen 20 Min. backen.

Tipp: FÄ¼r eine Glasur 100 g Puderzucker mit 1 EL Orangensaft verrÄ¼hren und die erkalteten Gugelhupfe damit verzieren. Von einer Orange Zesten abreiÄ¼fen und diese auf die Glasur legen.

Zubereitungszeit:
ca. 20 Min. plus ca. 20 Min. Backzeit

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark