

Mini Cranberries Kuchen

Zutaten:

200 g Zucker

130 g Cranberries

2 Eier

200 ml Buttermilch

70 g Albaöl

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Dann die Form leicht mit Albaöl ausfetten

Nun zuerst den Zucker, die Eier, die Buttermilch und das Albaöl in den Mixtopf geben und 2 Min /Stufe 5 verrühren.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und weitere 2 Min auf Stufe 2 unterheben. (beim TM bitte den Linkslauf einschalten, sonst gehen die Cranberries kaputt)

Nun den Teig mit dem großen Portionierer auf die 8 Mulden aufteilen und alles ca. 24 Min auf dem mittleren Rost fertig backen.

Bitte den Stäbchentest machen.

Dann den Kuchen erst 5 Min in der Form abkühlen lassen und dann raus holen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺