

Walnuss-Cranberry-Miniguglhupfe



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 279 kcal Eiweiß: 5,3 g

Kohlenhydrate: 27,1 g

Davon gesättige Fettsäuren: 6,5 g

Fett: 16,5 g

ungesättige Fettsäuren: 10,0 g

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zubereitung:

- 1. Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen.
- 2. Die Minigugl-Backform fetten. Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen
- 3. Ei und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker unter ständigem Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen.
- **4.** Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gemahlene Walnüsse und Cranberries kurz unterrühren.

Zutaten für 4 Portionen :

35 g Butter

1 Ei (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

50 g Zucker

1/2 TL Zimt

50 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

35 g gemahlene kalifornische Walnüsse

1 $^{1}/_{2}$ EL getrocknete Cranberries, gehackt

5. Zum Schluss Butter kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Form in den Backofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.