

CRANBERRY-LEBKUCHEN-KUPPEL

ZUTATEN

250 g Butter, zimmerwarm
250 g Staubzucker
5 Eier
1 Prise Salz
500 g Mehl, glatt
1 P. Backpulver
½-1 P. Lebkuchengewürz (je nach Geschmack)
3 EL Kakaopulver oder Benco
2 EL Rum
200 ml Rotwein (alternativ 100 ml Rotwein und 100 ml Milch)



ca. 250g frische Cranberrys
1 EL Kristallzucker



Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 160 °C Umluft bzw. 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eine Kuppel- oder Gugelhupfform fetten und stauben oder mit Backtrennspray aussprühen.
- Die gesäuberten Cranberrys halbieren und mit dem Kristallzucker vermischen.
- Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier und das Salz zugeben und cremig rühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao vermengen. Milch, Rotwein und Rum vermischen und zusammen mit der Mehlmischung zu einem geschmeidigen Teig rühren. Die Cranberrys dazugeben und einmal kurz durchrühren.
- Den Teig in die Form füllen und etwa 60 Minuten backen (bei einer Kuppelform ev. auch etwas länger). Nadelprobe machen, damit der Kuchen nicht mehr klebt. Sollte er an der Oberfläche zu stark dunkeln, am Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.
- Kuchen überkühlen lassen und dann stürzen. Nach dem vollständigen Abkühlen mit Staubzucker dekorieren.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose