

# ORANGEN-CRANBERRY-KRANZKUCHEN

## ZUTATEN

- 225 g weiche Butter
- 225 g Staubzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- Zesten von 1 Bioorange
- 3 Eier Gr. L
- 180 ml Buttermilch
- 120 ml frisch gepresster Orangensaft
- 325 g Mehl, glatt
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 250 g frische Cranberrys
- ♥
- ca. 200 g Staubzucker
- einige Löffel Grand Marnier oder Cointreau  
(alternativ Orangensaft)
- Orangenzesten und gezuckert Cranberry zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Eine Kranzkuchen- oder Gugelhupfform vorbereiten (fetten und stäuben).
- Butter mit Staubzucker cremig rühren, Vanille sowie Orangenzesten dazugeben. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und zusammen mit der Buttermilch und dem Orangensaft begeben. Zum Schluss die ganzen Cranberrys unterheben.
- Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 45–50 Minuten backen. Nadelprobe.
- Nach dem Auskühlen mit Orangen-Zuckerglasur glasieren und mit gezuckerten Cranberrys dekorieren.

