Ganz schnell im Ofen: Mandelkuchen mit Cranberries

Aus meinem neuen Backbuch BAKE habe ich diese Woche direkt ein Rezept ausprobiert. Das Original heißt „Kirschkuchen“, weil Belegkirschen in und auf den Kuchen kommen. Ich nenne ihn Mandelkuchen, denn es sind (bei mir frisch gemahlene) Mandeln im Teig und statt der Belegkirschen, die ich nicht so mag, habe ich Cranberries genommen.

Der Kuchen ist super schnell angerührt und im Ofen – dieses Rezept ist absolut anfängergeeignet! Heraus kam ein wunderbar saftiger, richtig leckerer Rührkuchen, der in Nullkommanichts verputzt war.

Eigentlich wollte ich auch gleich die anderthalbfache Menge Teig machen, denn die angegebenen Mengen sind für einen eher kleinen Kuchen. Aber natürlich hatte ich das im Eifer des Gefechts dann schon wieder vergessen – bis ich den Teig in die Form füllen wollte.

Aber egal! Ich habe den Teig am nächsten Tag nochmal gemacht – abgewandelt (natürlich…) mit gehackten Haselnüssen, in Rum geweichten Rosinen und Schokostückchen und daraus Donuts gebacken. Die gibt es dann kommendes Wochenende auf dem Blog. =)

Jetzt ist erstmal Kuchenzeit! Hier kommt der Mandelkuchen mit Cranberries:

Für 1 Form ca. 15 cm Durchmesser oder eine kleine Gugl-Form:

170 g Dinkelmehl 630
1 ½ TL Backpulver
90 g Rohrzucker
110 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier
65 g gemahlene Mandeln
1 EL Milch oder Rum
100 g getrocknete Cranberries

Die Form einfetten und den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
Alle Zutaten bis auf die Cranberries in eine Küchenmaschine mit Rührbesen geben und zuerst auf niedrigster Stufe verrühren, dann die Geschwindigkeit erhöhen und 1 Minute rühren, bis der Teig glatt und hell ist.
Die Cranberries unterheben, den Teig in die Form füllen und die Oberfläche leicht glätten.
Den Kuchen 30–45 Minuten backen, nach 30 Minuten die Stäbchenprobe machen.
Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann

stürzen und auf einem Gitter erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Ich hoffe, ihr findet den Kuchen genauso lecker und einfach zu backen wie ich und wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith