



Mandel Cranberry Cake



Rezept für 4

Zutaten Sirup zum Tränken

100 g Cranberrysaft
70 g Orangensaft
130 g Zucker

Zutaten Cake

75 g Cranberries
50 g Himbeeressig
255 g Zucker
3 ½ Eier
1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale
1 unbehandelte Limette,
abgeriebene Schale
38 g saurer Halbrahm
75 g weiche Butter
75 g Passionsfruchtpüree
165 g Mehl
75 g Mandelmehl
8 g Backpulver

Zubereitung Sirup zum Tränken

Alle Zutaten aufkochen und auskühlen lassen.

Zubereitung Cake

Die Cranberries über Nacht im Himbeeressig marinieren. Den Zucker mit den Eiern und der abgeriebenen Zitruschale 15 Minuten mit dem Rührbesen der Küchenmaschine schaumig schlagen. Den Halbrahm, die Butter und danach das Passionsfruchtpüree langsam zu der Eimasse geben und mit dem Flachrührer vermischen. Danach das Mehl und Mandelmehl mit dem Backpulver unterheben. Die Cranberries abtropfen lassen und zum Schluss zu der Masse geben. Die Kuchenformen mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Im Ofen bei 180 Grad Heissluft 12 Minuten und danach bei 150 Grad weitere 30 Minuten backen. Die Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Gitter etwas auskühlen lassen und 2 bis 3mal mit dem Sirup tränken.