Becherkuchen Schoko-Walnuss-Cranberry Gugelhupf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Becher Sauerrahm (250ml) /Schmand/Joghurt (was halt da ist)
1 Becher Zucker
1 Becher Mehl
3 Eier
1/2 Becher Öl
1/2 Packung Backpulver od Speisesoda
1 Packung Vanillezucker (ich nehme 1 EL vom selbstgemachten Vanillezucker)
1 Becher geriebene Nüsse (Walnüsse, Mandeln od Haselnüsse
1 Becher Schokoflocken (ich nehme meistens 1/2 Becher Kakao u dann Schokoflocken, Drops oder Chunks, was gerade da ist)
1 Handvoll Cranberry (weiche, saftige)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Rührelement nach Wahl (Claudia Kraft verwendete Schneebesen, K-Haken würde sicher auch gehen) vermischen, wobei die Schokodrops und Cranberries ganz zum Schluss hineingegeben und untergemischt werden.

Alles in eine befettete und mit Brösel bestreute Gugelhupfform gießen und bei 180c Umluft ca 40 min backen. Wenn man die grossen Schoko Chunks nimmt, kann es ohne Brösel passieren, dass der Kuchen unten kleben bleibt.

Stäbchenprobe machen, ggf. kann es auch ewas länger brauchen.

Erläuterung: 1 Becher = 250 ml