Cranberry-Orange-Kuchen (muss 2 Tage ruhen!)

Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

200g Butter
100g weiche Marzipan-Rohmasse
120g Zucker
30g Orangenzucker (ich hab selbstgemachten verwendet)
15g Vanillezucker
25g Orangeat (auch hier hab ich selbstgemachtes verwendet)
4 Eier Gr. M
1 Prise Salz
125g Mehl + 1 Teel. Mehl
125g Speisestärke
1 gestr. Teel. Backpulver
200g getr. Cranberries

Zum Tränken:
Saft von 1 Orange
2Eßl. Zucker
2 Eßl. Rum

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter mit dem K-Haken cremig rühren. Marzipan klein würfeln. Nach und nach Marzipan, Zucker, Vanillezucker, Orangeat, Eier und Salz unterrühren.
Insgesamt ungefähr 7 Minuten cremig rühren.

Währenddessen die Cranberries mit 1 Teel. Mehl bestäuben und gut vermischen.

Schüssel von der Maschine nehmen.

Mehl, Stärke und Backpulver auf die Creme sieben und mit dem Teigschaber schnell unterheben. Anschließend die Cranberries unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben (nochmal gut mit der Gabel durchgehen – bei mir sind die Cranberries, trotz mehlen, leider nach unten gesunken) und im vorgeheizten Backofen bei 150° ca. 90 Minuten backen.

Kuchen evtl. abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Orangensaft mit Zucker 3-5 Minuten köcheln lassen. Rum zugeben.
Den heißen Kuchen mit dem Sirup bepinseln, abkühlen lassen und in Alufolie wickeln. 1-2 Tage ruhen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.