

# Cranberry-Mandel-Kranz

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrbodeneinsatz):**

etwas Fett

**All-in-Teig:**

175 g getrocknete Cranberrys

350 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

180 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

250 g weiche Butter oder Margarine

5 Eier (Größe M)

3 EL Milch

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

**Füllung:**

3 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)

40 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

**Zum Verzieren:**

25 g getrocknete Cranberrys

**1 Vorbereiten:**

Cranberrys grob hacken Springform mit Rohrboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C****2 All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Cranberrys und Mandeln, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Cranberrys und Mandeln unterrühren. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel****Backzeit: etwa 45 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3 Füllung:**

Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden und jeden Boden auf eine dünne Unterlage oder einen Bogen Backpapier schieben. Crème fraîche, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) geben und den oberen Boden damit dekorieren. Die restliche Creme auf den unteren und mittleren Boden verteilen und mit einem Messer glatt streichen. Böden der Reihenfolge nach zusammensetzen.

**4 Verzieren:**

Cranberrys grob hacken. Kuchen mit Cranberrys dekorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Tipp aus der Versuchsküche**

- Der Kranz ist einfrierggeeignet. (NA testen!!) 18.6.2015 Schondelmaier/



*Dr. Oetker wünscht Ihnen gutes Gelingen mit Ihrem Cranberry-Mandel-Kranz Rezept.*

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de  
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)