



## CRANBERRY-WALNUSS-KÜCHLEIN

Saftige Cranberry-Stücke und knackige Walnüsse machen die kleinen Sandküchlein besonders schmackhaft. Die kleinen Leckereien passen auf jede Kaffeetafel und schmecken großen und kleinen Naschkatzen.



### Zutaten

200 g	frische Cranberries
1	große Bio-Orange
30 g	flüssige Butter
2	Eier
250 g	Diamant Brauner Zucker
300 g	Mehl
1½ TL	Backpulver
½ TL	Natron
1 Prise	Salz
100 g	gehackte Walnüsse
	Fett für die Förmchen
zum Bestäuben	Diamant Puderzucker-Streuer

### Zubereitung

1. Cranberries waschen und abtropfen lassen. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Butter und Orangensaft mit Wasser auf 125 ml auffüllen. Eier unterrühren. Brauner Zucker zugeben und schaumig schlagen.
2. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Orangenschale in einer Schüssel mischen. Mehlmischung zur Eiercreme geben und nur kurz verrühren, bis alle trockenen Zutaten feucht sind.
3. Cranberries und Walnüsse unterheben. Teig in kleine, gut gefettete Mini- Förmchen füllen (z.B. Gugelhupf- oder Muffinsförmchen).
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.
5. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.
6. Tipps: Der Teig kann auch in einer großen Gugelhupf-Form gebacken werden. Dann beträgt die Backzeit ca. 40 Minuten. Statt frischer Cranberries können auch getrocknete verwendet werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.