



Menge 3 - 4 Einmachgläser à 500 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MOHN-ORANGEN-KUCHEN IM GLAS

Ideal zum Verschenken oder selbst Genießen!



### Zutaten

1	Vanilleschote
1	Bio-Orange
100 g	getrocknete Cranberrys
250 g	weiche Butter (oder Margarine)
220 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
4	Eier (Größe M)
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
50 g	gemahlener Mohn
150 g	Sahnejoghurt (10 % Fett)
3-4	Einmachgläser à 500 ml (inkl. Deckeln, Einmachringen und Klammern)
	Neutrales Pflanzenöl
	Diamant Puderzucker-Streuer

### Zubereitung

1. Mark der Vanilleschote auskratzen. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Cranberrys hacken.
2. Butter schaumig rühren, nach und nach Diamant Feinster Zucker, Vanillemark, Salz, Orangenschale und -saft sowie Eier dazugeben.
3. Mehl mit Backpulver und Mohn mischen und abwechselnd mit Joghurt unterrühren. Zuletzt Cranberrys unterheben.
4. Gläser mit etwas Öl einpinseln und zu max. 2/3 mit dem Teig befüllen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/ Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30–35 Minuten backen.
6. Deckel und Einmachringe zum Ende der Backzeit ca. 5 Minuten in kochend heißes Wasser legen, abtropfen lassen.
7. Gläser aus dem Ofen nehmen, sofort mit Einmachringen und Deckeln abdecken und mit Klammern verschließen. Nach dem Abkühlen die Klammern wieder entfernen.
8. Zum Servieren mit Diamant Puderzucker bestäuben.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.