



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Walnuss-Cranberry-Miniguglhupfe



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	279 kcal	Fett:	16,5 g
Eiweiß:	5,3 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	6,5 g
Kohlenhydrate:	27,1 g	ungesättigte Fettsäuren:	10,0 g

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen.
2. Die Minigugl-Backform fetten. Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen
3. Ei und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker unter ständigem Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen.
4. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gemahlene Walnüsse und Cranberries kurz unterrühren.
5. Zum Schluss Butter kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Form in den Backofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.

Zutaten für 4 Portionen :

- 35 g Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 50 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- 50 g Weizenmehl
- 1 Msp. Backpulver
- 35 g gemahlene kalifornische Walnüsse
- 1 $\frac{1}{2}$ EL getrocknete Cranberries, gehackt