



Hünenbergstr. 157
46147 Oberhausen
Tel.: 0208 / 82388-0
Fax: 0208 / 82388-24
mail@grefigmbh.de
www.grefi-nuesse.de



„Cranberry-Kuchen“

Cranberry

Sie wächst nur in Nordamerika – einen deutschen Namen für die herb-süße Cranberry gibt es dennoch:

Moosbeere, eng verwandt mit der europäischen Preiselbeere. Weil die Blüte Ähnlichkeit mit dem Kopf des Kranichs (Englisch: *crane*) hat, benannten sie die Pflanze nach ihm. Sie blüht ab Ende Juni, im September und Oktober sind die Beeren reif.

Cranberry-Kuchen

Die amerikanischen Winterbeeren verleihen diesem Kraftpaket eine säuerlich-fruchtige Note.

Zutaten:

50 g **Pinienkerne**, 125 ml **ALBA-Öl**
250 g Zucker
4 Eier, 100 ml Milch
1 Prise **Fleur de Sel**
Mark einer Vanilleschote
350 g Mehl,
2 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
50 g Kakaopulver
150 g **getr. Cranberries**
Fett für die Form
100 g Marillenkonfitüre
Saft von ½ Zitrone
400 g Marzipan
etwas Puderzucker zum Ausrollen
Eukalyptusblätter (aus dem Blumenladen)
1 Eiweiß, 50 g Puderzucker
5 EL Zucker

1. **Pinienkerne** in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen. Butter und Zucker zu einer hellgelben Creme aufschlagen. Eier, Milch, Salz und Vanillemark unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und einarbeiten. Zimt, Nelken und Kakaopulver unterrühren. Backofen auf 170° C vorheizen. Cranberries waschen, abtropfen lassen, einige für die Garnitur beiseite legen, den Rest mit den **Pinienkernen** unter den Teig mischen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) knapp 1 Std. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Aprikosenkonfitüre erhitzen. Zitronensaft unterrühren und den Kuchen damit bestreichen.
2. **Marzipan** auf Puderzucker bis zu einem Durchmesser von 35 cm ausrollen. Auf den Kuchen legen, andrücken.
3. **Überstehendes** Marzipan rundum mit einem scharfen Messer abschneiden, nochmals andrücken.
4. **Eiweiß** leicht aufschlagen. Die Eukalyptusblätter damit bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.
5. **Cranberries** abtrocknen, kurz in Eiweiß tauchen und in Zucker wälzen, so dass sie davon umhüllt werden.
6. **Eukalyptusblätter** als Kranz um den Kuchen anordnen, die restlichen **Cranberries** in die Mitte setzen.