

Dinkel - Sandkuchen mit Cranberries und Walnüssen

Nachfolgendes Rezept des Dinkel – Sandkuchens habe ich der Backmischung vom Bauckhof entnommen und entsprechend der Jahreszeit mit frischen Früchten aufgewertet. Durch den Zusatz von Cranberries und Walnüssen erhält der Kastenkuchen eine besonders interessante frische und saftige Note, ohne dass diese beiden hinzugefügten Zutaten geschmacklich zu allzu stark ins Gewicht fallen. Wenn Sie mögen, können Sie als besonderen Clou noch einen Puderzuckerguss mit Cranberry-Pulver nach Erkalten des Kuchens über den Kuchen geben.



Zutaten:

Backmischung (400 g) vom Bauckhof für Dinkel – Sandkuchen:

- helles Dinkelmehl, Type 630, 59 %
- Rohrohrzucker
- Maisstärke
- Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Kaliumhydrogentartrat, Maisstärke)
- geröstetes Dinkelmehl
- Gerstenmalzmehl
- Meersalz

Sie geben dazu:

- entweder: 3 Eier, 110 g Butter und 130 ml Milch
- oder: 150 g Margarine und 150 ml Wasser

als besondere Zutat:

- 40 g frische Cranberries und 30 g Walnüsse

Zubereitung: (Sandkuchen mit Ei)

Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 175 Grad Celsius vorheizen. Bitte nicht mit Umluft backen. Inhalt der Packung in eine Schüssel geben. 3 Eier und 110 g weiche Butter dazugeben. 130 ml Milch mit den frischen Cranberries und den Walnüssen im Mixer (z B. Personal Blender) zerkleinern und vermischen. Ebenfalls hinzufügen. Mit einem Handgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine gefettete Kastenform (26 cm) oder Gugelhupfform (Durchmesser 26 cm) füllen. Glattstreichen und 65 Minuten backen. Den Kuchen 15 Minuten abkühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen.

Hinweise:

Anstatt Butter können Sie auch Margarine nehmen und anstatt Kuhmilch Reismilch, Hafermilch oder Sojamilch nehmen.

Interessante Infos über den gesundheitlichen Wert von Cranberries, Walnüssen und anderen Naturprodukten finden Sie auf der Internetseite www.topfruechte.de .