

Weihnachtskuchen

ZUTATEN:

Für den Belag:

50g Butter
100g Brauner Zucker
300g Preiselbeeren, TK

Für den Teig:

150g Zucker
1 P. Vanillezucker
100g Butter
2 Eier
150g Milch
1 TL Zimt
200g Mehl
2 TL Backpulver

ZUBEREITUNG:

Für den Belag Butter in den Mixtopf geben
3 Min.150°C/Stufe 2 schmelzen. Zucker zugeben
und 4 Min.180°C/Stufe 3 verrühren.

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und
Butter-/Zuckermischung daraufgeben. Sofort die
tiefgekühlten Preiselbeeren darauf verteilen.

Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Butter und Eier
1 Min./Stufe 5 verrühren. Milch, Zimt, Mehl und
Backpulver zugeben und 20 Sek. Stufe 4-5 unterrühren.

Teig auf den Preiselbeeren verteilen und vorsichtig glatt
streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C
(Ober-/Unterhitze) ca. 40 Min. backen.

Nach dem Backen in der Form ca. 20 Min.
abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte
stürzen. Vor dem Servieren ggf. mit Puderzucker bestäuben.