

Cranberry Ginger Bread

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Brot

Trockene Zutaten

250 g Mehl
200 g Zucker
1 Esslöffel Backpulver
3/4 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel gemahlener Ingwer

Flüssige Zutaten

1 Ei
175 ml Milch
60 g Butter

Weitere Zutaten

1 Esslöffel frisch geriebener Ingwer
1 Esslöffel abgeriebene Schale einer Orange
140 g frische Preiselbeeren
100 g Pekannüsse (falls gewünscht)

Dieses Brot schmeckt zum Frühstück genauso gut wie zur Tea Time am Nachmittag. Ingwer und Zitrone unterstreichen die Fruchtigkeit der Cranberries und geben dem Brot eine frische Note.

- 1 -

Ofen auf 190 °C vorheizen. Eine Kastenform (25 x 11 x 7,5 cm) einbuttern.

- 2 -

Die trockenen Zutaten abmessen und in eine große Rührschüssel geben.

- 3 -

Alle flüssigen Zutaten samt Ingwer und Orangenschale mischen.

- 4 -

Die flüssigen zu den trockenen Zutaten hinzufügen, nur leicht vermischen. Dann kommen die Preiselbeeren und, wenn Sie möchten, auch die Nüsse dazu. Unterheben.

- 5 -

Den Teig in die Backform füllen und 55 Minuten backen. Garprobe machen. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie das Brot aus der Form nehmen.