



Cranberry-Törtchen mit Zimtstreuseln

12 Stück

Zutaten

250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)
70 g zerlassene Butter
150 ml Milch
4-5 EL Cranberries (getrocknet)
1 FUCHS Vanilleschote
1 Prise Salz

für die Streusel:

60 g Zucker
60 g Butter
90 g Mehl
1 Msp. FUCHS Zimt, gemahlen

Zubereitung

Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark ausschaben. Vanillemark, Salz, Eier, Milch und zerlassene Butter zugeben. Alles mit einem Kochlöffel verrühren, Cranberries unterheben. Teig gleichmäßig in Muffins-Förmchen verteilen.

Für die Streusel Zucker, Butter, Mehl und Zimt verkneten. Streusel gleichmäßig auf den Törtchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C 20-25 Minuten backen.

KJ/Kcal pro Portion: 1046/250