# SCHOKO-GRANATAPFEL-KUCHEN

4.8 bei 33 Bewertungen

20 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 35 min



## Zubereitung

1. Die Schokolade in eine Schüssel geben und bei 50 Grad im Backofen schmelzen.
2. Nun die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen.
3. Jetzt den Dotter, weiche Butter und Zucker gut miteinander verrühren und die flüssige Schokolade einrühren.
4. Das Weizenmehl, Backpulver und flüssigen Schlagobers dazugeben. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
5. Nun den Teig auf das Backblech streichen (ich habe einen Backrahmen mit 25×35 cm verwendet). Zum Schluss noch die Kerne des Granatapfel auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30-35 Minuten backen.

## Zutaten

**1 BACKBLECH BZW. BACKRAHMEN**

**TEIG**

| | |
|---|---|
| 200 g | Schokolade |
| 5 | Eier |
| 220 g | weiche Butter |
| 200 g | Zucker |
| 400 g | Weizenmehl 700 |
| 16 g | Backpulver |
| 250 g | Schlagobers |
| 1 Stk. | Granatapfel |