

SCHOKO-GRANATAPFEL-KUCHEN

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.8 bei 10 Bewertungen



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 Jetzt das Weizenmehl, Backpulver und 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

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