

# SCHOKO-GRANATAPFEL-KUCHEN

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.9 bei 28 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 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