



GRANATAPFEL-GEWÜRZKUCHEN

Zutaten:

- 150 g** Butter (oder Margarine)
- 80 g** Zucker
- 4** Eier
- 250 g** Mehl
- 2 KL** Backpulver
- 200 g** Kakao-Getränkepulver
- 200 ml** Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel
- 100 g** Granatapfelkerne
- 150 g** Puderzucker
- Zimt
- einige** Granatapfelkerne zur Dekoration

Zubereitung:

1. Eine Kastenkuchenform (ca. 26 cm) ausfetten
2. Den Backofen vorheizen (E-Herd ca. 180-200 Grad Celsius, G-Herd Stufe 2-3, Heißluft / Umluft 150 Grad Celsius)
3. Weiche Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit dem elektrischen Handmixer schaumig rühren und die Eier nach und nach zufügen
4. Das Mehl mit dem Backpulver, den Gewürzen und dem Kakao-Getränkepulver vermischen und langsam in den Teig rühren
5. Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel langsam unterrühren, dann die Granatapfelkerne in den Teig geben. Diesen in die Kastenform füllen, glattstreichen und auf der unteren Schiene in den Backofen stellen
6. 55-60 Minuten lang backen. Vor dem Herausnehmen mit einem Holzspießchen prüfen, ob der Kuchen richtig durchgebacken ist.
7. Den Kuchen einige Minuten in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen
8. Puderzucker mit dem Eiweiß, einigen Tropfen Wasser und etwas gemahlenem Zimt zu einer dicken Glasur verrühren. Den Kuchen damit überziehen und mit Granatapfelkernen bestreuen, eventuell auch mit etwas Hagelzucker

Tipp:

Passt hervorragend zu allen warmen Rotkäppchen Fruchtsecco Verfeinerungen oder zu **Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel mit Gewürzen!**



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel
