

GRANATAPFEL-KUCHEN MIT STREUSELN

Zutaten für 12 - 16 Stück:

150 g	Butter (oder Margarine)
125 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3 - 4	Eier (Gewichtsklasse M)
300 g	Mehl
 str. TL	Backpulver
50 ml	Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel
1	kleiner Granatapfel
50 g	Schokoflocken (Raspel Schokolade)

Für die Streusel:

100 g	Butter
150 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Msp.	Zimt
1 Päckchen	Vanillezucker

Zubereitung:

1. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit etwas Butter ausfetten
2. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben
3. Mit einem Handmixer schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren
4. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und langsam in den Teig rühren, Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel hinzufügen
5. Die Hälfte der Granatapfelkerne und die Schokoflocken locker in den Teig mischen
6. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Mit den restlichen Granatapfelkernen bestreuen
7. Für die Streusel die Butter schmelzen
8. Mehl, Zucker, Zimt und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen
9. Mit der flüssigen Butter übergießen und alles mit einer Gabel (oder per Hand) zu Streuseln verreiben und über den Teig verteilen
10. Auf der mittleren Schiene im vorgeheiztem Backofen (E-Herd 200 °C, G-Herd Stufe 3, Heißluft/Umluft ca. 160 °C) in ca. 40 Minuten goldbraun backen
11. Aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen
12. Mit Puderzucker bestreuen und in Stücke schneiden



Zu diesem Rezept empfehlen wir

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel

Diese Website wurde mit toujou gebaut

