

Gugelhupf mit Granatapfel

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 8 Portionen

100	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2		M.- große Ei
125	Gramm	Mehl
1	Teel.	Kakaopulver
1	Messersp.	Zimt
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Schokoladenraspel, Zartbitter
90	ml	Wein, rot
1		Granatapfel, (ca. 250g)
		Puderzucker
		Fett und Paniermehl für die Form

Anleitung:

Fett mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz cremig schlagen. Eier nacheinander einrühren. Mehl mit Kakao, Zimt und Backpulver mischen, mit Schokostreuseln und Wein in den Teig rühren. Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Gugelhupfform (1 l Inhalt) glatt streichen. Im heißen Ofen (E- Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) 35- 40 Minuten backen. Kurz ruhen lassen, stürzen, auskühlen lassen. Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auf einer Zitronenpresse auspressen. Aus der zweiten Hälfte Kerne herausklopfen. Den Puderzucker mit 4 EL Granatapfelsaft verrühren, Den Kuchen damit überziehen, mit den Kernen bestreuen und circa 1 Stunde trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 390 Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten