

Granatapfel-Zitronen-Kuchen



Du brauchst:

350 Gramm Butter

250 Gramm braunen Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

300 Gramm Dinkel-Vollkornmehl

80 Gramm Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

2 Teelöffel gemahlenen Zimt

1 Prise Salz

bei Erwachsenen: 3 Esslöffel Chantré

½ Teelöffel gemahlenen Kardamom

1 Granatapfel (die Kerne aus dem Granatapfel)

100 Gramm Rosinen oder Sultaninen

100 Gramm Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse) gemahlen

So machst du's richtig:

- 1.) Den Granatapfel entkernen: Gib lauwarmes Wasser in das Spülbecken, so dass der Granatapfel komplett unter Wasser ist. Dann schneide mit einem Messer den Granatapfel in der Mitte durch und dann die beiden Hälften noch mal durch, so dass du 4 gleich große Stücke hast. **Immer unter Wasser machen, denn der Granatapfel macht seinem Namen alle Ehre-wenn du es nicht unter Wasser schneidest, spritzt der rote Saft der Kerne überall in der Küche herum und du kannst die Küche neu tapezieren!** Jetzt kannst du mit der Hand (immer unter Wasser!) die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Das Weiße schwimmt nun oben und die Kerne, die wir brauchen, sind unten. So kannst du nun die weißen Bestandteile abschöpfen und hast die guten, brauchbaren Kerne.
- 2.) Rühre die Butter schaumig.
- 3.) Gib nun die Eier sowie den Rohrzucker und den Vanillezucker in die Schüssel und rühre nochmals schaumig.
- 4.) Mische in einer anderen Schüssel nun das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver, Zimt, Salz, Kardamom und die Nüsse durch und siebe das Ganze unter die andere Masse.
- 5.) Rühre nochmals durch.

- 6.) Gib nun die Rosinen, die Granatapfelkerne und (bei Erwachsenen!) die 3 Esslöffel Chantré dazu und rühre nochmals durch.
- 7.) Fette eine Kastenform aus, bemehle sie und gib den Teig hinein.
- 8.) Backe den Kuchen etwa 1 Stunde und 10 Minuten bei 180 Grad Ober/Unterhitze im Backofen. Stäbchenprobe machen!
- 9.) Nimm den fertig gebackenen Kuchen heraus und lass ihn kalt werden.
- 10.) Nun hast du die Wahl: Du kannst nun Schokolade schmelzen und den Kuchen damit bestreichen, du kannst wie in unserem Fall Puderzucker drüber streuen oder ihn einfach so genießen!