

## **Nadines Cranberry-Gewürzkuchen**

**Für eine Gugelhupf-Form**

<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
100 g Butter	Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und die Gugelhupf-Form einfetten.
400 g Mehl	Die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen.
1 Packung Backpulver	In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Zimt mischen.
200 g Zucker	Sahne, die geschmolzene (und abgekühlte?) Butter und die Eier verquirlen. Nun die Sahne-Butter-Ei-Masse unter die trockenen
2 TL Zimt	Zutaten geben und gründlich unterheben. 100 g Schokolade grob
100 g + 200 g Zartbitterschokolade	hacken. Zum Schluss die Cranberries und die Schokolade dazugeben.
200 g Sahne	
2 Eier	Den Teig in die Form geben und 50-55 Minuten backen.
150 g Cranberries	200 g Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Dann einen
1 Granatapfel	Granatapfel entkernen und den Gugelhupf mit Schokoladenglasur und Granatapfelkernen verzieren.

**Viel Freude beim Backen und guten Appetit!**