150 g Schmand



### Rezept

### **Trauben-Schmand-Kuchen**

Ein Rezept von Trauben-Schmand-Kuchen, am 01.05.2024

neutrales Öl für die Form

#### Zutaten

100 gMehl80 gZucker1 Msp.gemahlene Vanille1 TLBackpulver50 mlneutrales Öl50 mlApfelsaft1 Ei250 gkleine Weintrauben kernlos100 gSahne1 Pck.Sahnefestiger1 Pck.Vanillezucker1 TLPuderzucker

Zimtpulver zum Bestäuben

# **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Mehl, Zucker, Vanille und Backpulver mischen. Öl, Apfelsaft und das Ei in einer zweiten Schüssel verrühren und dann die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen, 5 Min. ruhen lassen, dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- 2. Inzwischen für den Belag die Trauben waschen, trocken tupfen und von den Stielen zupfen. Die Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger, Vanillezucker und Puderzucker einstreuen. Den Schmand unterrühren und die Trauben unterheben. Die Traubencreme leicht kuppelförmig auf den abgekühlten Kuchen streichen. Mit Zimtpulver bestäuben.