Rezept

Mini-Traubenkuchen

Ein Rezept von Mini-Traubenkuchen, am 26.08.2025

Zutaten

250 g	kleine, kernlose Weintrauben
3 Größe M	Eier
150 g	weiche Butter
250 g	Mehl
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz
125 g	Zucker
2 geh. TL	Backpulver
125 ml	trockener Weißwein (oder Traubensaft)
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.

2. Die Eier trennen, die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Muskat mischen und mit dem Wein unter den Teig rühren. Den Eischnee mit den Trauben und der Zitronenschale vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Die Kuchen 10 Min. in den Förmchen stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.