

## Rezept

# Trauben-Holler-Kuchen

Ein Rezept von Trauben-Holler-Kuchen, am 09.09.2024

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>240 g</b> Mehl   | <b>60 g</b> Zucker                                    |
| Salz  | <b>1</b> Ei   |
| <b>120 g</b> kalte Butter                                   | <b>500 g</b> getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen) |
| Butter für die Form   | Mehl für Form und Arbeitsfläche                       |
| je 300 g grüne und blaue Weintrauben<br>(möglichst kernlos) | <b>300 g</b> Mascarpone                               |
| <b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker                     | 1/8 l Holunderblütensirup                             |
| <b>2 TL</b> klares Tortengusspulver                         | <b>3 EL</b> Milch                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein den Zucker und 1 Prise Salz streuen. Das Ei aufschlagen und in die Mitte der Mulde gleiten lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehrrand verteilen.
2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
3. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Springformboden einfetten, mit Mehl ausstäuben. Mit Teig auskleiden, im Ofen (Mitte) 20 Min. »blind« backen, auskühlen lassen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.
4. Inzwischen die Trauben waschen, von den Stielen zupfen und halbieren. Mascarpone mit 100 ml Sirup, Vanillezucker und Milch glatt rühren. Die Creme gleichmäßig auf dem gebackenen Mürbeteigboden verteilen. Trauben mit der runden Seite nach oben darauf verteilen.
5. 1/8 l Wasser mit dem übrigen Holunderblütensirup und dem Tortengusspulver verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen. 1 Min. abkühlen lassen, dann esslöffelweise auf dem Kuchen verteilen. Fest werden lassen.