

Rezept

Wein-Trauben-Flaugnardes

Ein Rezept von Wein-Trauben-Flaugnardes, am 19.04.2024

Zutaten

800 g kernlose Weintrauben	6 Eier (M)
200 g Sahne	150 ml halbtrockener Weißwein (z. B. Gewürztraminer oder Riesling Spätlese)
100 g Zucker	70 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse	1 Msp. Zimtpulver
1 Pck. Vanillezucker	Puderezucker zum Bestäuben
Butter für die Formen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Auflaufformen (je 14 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, Formen einfetten. Die Weintrauben waschen, von den Stielen zupfen und in die Formen geben.
2. Übrige Zutaten (bis auf den Puderezucker) in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts gründlich verrühren. Den Teig über die Trauben gießen. Im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen.
3. Fertige Flaugnardes aus dem Ofen nehmen und nur kurz abkühlen lassen. Dann mit dem Puderezucker bestäuben und sofort servieren.