

Rezept

Weintraubenkuchen

Ein Rezept von Weintraubenkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

4 Eier (M)	350 g Zucker
300 g saure Sahne	250 ml Olivenöl
50 ml frisch gepresster Orangensaft	abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
350 g Mehl	2 TL Backpulver
100 g gemahlene geschälte Mandeln	600 g kernlose grüne und blaue Weintrauben
100 g gehackte Mandeln	Fett und Mehl für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Für den Rührteig Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 3 Min. schaumig schlagen. Saure Sahne, Olivenöl, Orangensaft und Orangenschale unterrühren. Das Mehl, Backpulver und die gemahlene Mandeln mischen und kurz unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen.
2. Die Weintrauben abspülen, trocken tupfen, abzupfen und halbieren. Die Hälften auf dem Teig verteilen. Die Trauben mit den gehackten Mandeln bestreuen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen.