

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Weintraubenkuchen

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

200 g Mehl
½ TL Backpulver
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
225 g Butter
Butter für die Form
60 g Puderzucker
70 g gemahlene Haselnüsse
20 g Speisestärke
500 g Weintrauben

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Salz, 1 Ei und 125 g Butter verkneten. Eine gefettete Springform mit rund 80 % des Teiges auskleiden, einen Rand hochziehen und im heißen Ofen bei 180 °C 10 bis 12 Minuten vorbacken.

Übrige Eier trennen, Eigelb mit restlicher Butter, Vanillezucker und Puderzucker cremig rühren. Nüsse und Stärke mischen und unterrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Auf den Teig streichen. Weintrauben darauf verteilen und den restlichen Teig ausrollen und dünn auf die Weintrauben legen. Alles weitere 40 bis 45 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und das Tortenfoto auflegen