



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Gabrieles Traubenkuchen

ZUTATEN

225 g Mehl	2 Päckchen Vanillepudding zum Kochen
150 g Zucker	2 Messerspitzen Zimt
1 Päckchen Vanillezucker	750 g grüne & blaue Trauben
2 EL Kakao	500 ml Crusius Riesling XX
2 TL Backpulver	200 ml Traubensaft
2 Eier	3-4 EL Mandelblättchen
175 g Butter	½ Limette

ZUBEREITUNG

Teig:

Mehl, 50 g Zucker, Vanillezucker, Kakao, Backpulver, 1 Ei und 125 g Butter verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Danach en Teig in einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) ausrollen, dabei 3-4 cm Rand hochdrücken.

Füllung:

Limette waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Puddingpulver mit 100 ml Wein glatt rühren. Den restlichen Wein und Saft, 100 g Zucker, Zimt, Limettenschale und 1 EL Limettensaft aufkochen, das Puddingpulver einrühren, nochmals kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Das 2. Ei trennen, Eigelb und 50 g Butter zu dem lauwarmen Pudding geben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Pudding ziehen. Anschließend die gewaschenen Trauben unter die abgekühlte Puddingmasse heben, dabei einige Früchte für die Dekoration aufheben. Die Füllung auf dem Tortenboden verteilen und zuletzt die Mandelblättchen auf den Tortenrand streuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° C, Umluft: 150° C, Gas Stufe 2) ca. 50 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Weintrauben und Puderzucker dekorieren.

TIPP:

Sollte die Möglichkeit bestehen, heimische Trauben zu bekommen, unbedingt diese verwenden. Das kräftigere Aroma und die etwas prägnantere Säure der deutschen Trauben erhöhen den Genuss.

WEINEMPFEHLUNG

Ein äußerst leckerer, erfrischender Kuchen für die Kaffeetafel im Spätsommer und Herbst, zu dem auch ein Glas Crusius Riesling XX sehr gut passt.

HERKUNFT

Wieder einmal ein tolles Rezept aus dem reichen Fundus meiner Schwester Gabi, vielen Dank dafür.