

KW 32/2024

Traubenkuchen



Zutaten: (Für 4 Personen)

350 g rote Trauben, 2 Orangen, 1 Vanilleschote, 3 Eier, 200 g Vollrohrzucker, 250 ml Traubensaft, 300 g Dinkelmehl, 2 TL Backpulver, 200 g Creme fraiche, 1 Prise Salz, 120 ml Olivenöl

Zubereitung:

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit 1 EL Öl ausstreichen. Trauben waschen, abzupfen, längs halbieren und Kerne entfernen. Trauben mit der Schnittfläche nach unten rosettenartig in die Form einlegen. Orangen heiß abspülen, trockenreiben, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Eier in einer Rührschüssel mit 150 g Zucker, Vanillemark und Orangenschale cremig rühren. Öl und 150 ml Traubensaft zugeben und untermischen. Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen und nach und nach unterrühren. Teig auf die Trauben in die Form geben. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C 35-40 Minuten backen. Inzwischen Orangensaft mit restlichem Saft aufkochen und bei kleiner Hitze in 20-30 Minuten auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Dann die Oberfläche mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen und mit 1/3 des Sirups tränken. Kuchen vom Rand lösen, Kuchen stürzen, auf ein Gitter legen und etwa 30 Minuten auskühlen lassen. Creme fraiche mit 1 EL Sirup verrühren. Traubenkuchen mit restlichem Sirup beträufeln und mit Creme fraiche anbieten.

Glasierte Trauben

Zutaten: (Für 4 Personen)

500 g Zucker, 250 ml Wasser, 1 kg weiße große Weintrauben

Zubereitung:

Die Trauben waschen und gut abtropfen lassen. Die Trauben einzeln abzupfen und einen kleinen Stiel dran lassen. Mit Kuchenkrepp vorsichtig trockenreiben. 2 Blätter Backpapier auf der Arbeitsfläche bereitlegen. Den Zucker mit dem Wasser zu einer Temperatur von 155° kochen. Falls kein Zuckerthermometer vorhanden ist, dann etwas Sirup in Eiswasser gießen. Er muss sofort fest werden und wie Glas brechen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die Trauben einzeln am Stiel nehmen und kurz und nur bis zur Hälfte in den Sirup tauchen. Aufrecht auf das Backpapier stellen und trocknen lassen.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS