Weintraubenkuchen mit Guss

Zutaten für 1 Springform:

Mürbeteig:
250 g Mehl
3 Eier
1 Esslöffel Rum
1 Messerspitze Salz
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Butter oder Margarine

Belag:
750 g grüne Weintrauben
2 Eiweiß
80 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln

Außerdem:
Puderzucker
50 g Mandelblättchen

Zubereitung:
Aus allen Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten und in Frischhaltefolie 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf einer leicht bemehlten Unterlage etwa einen Halben Zentimeter ausrollen.
Eine Springform fetten und mit dem Teig auslegen.
Einen 2 cm hohen Rand hoch drücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten „blind backen“*.
Boden etwas abkühlen lassen.
Weintrauben waschen und abtrocknen. Größere Beeren halbieren und entkernen. Danach auf dem Boden verteilen. Das Eiweiß steif schlagen. Langsam den Zucker und die gemahlenen Mandeln locker unterheben.
Baisermasse auf den Mürbeteig geben und glatt streichen. Mit Mandelblättchen und Puderzucker bestreuen.
In den vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 30-35 Minuten backen.
Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Springformring entfernen und servieren.

Info:
„Blind backen“ bedeutet ohne Füllung backen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Carolin Bechler zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de