Träubleskuchen

Träubleskuchen

Portionen 16 Stücke

Zutaten

Mürbeteig

- 150 g Butter, kalt, in Stücken, und etwas mehr zum Einfetten
- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 1 EL Rum

Belag

- 120 g Haselnüsse
oder 120 g Mandeln
- 80 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Ei
- 500 – 700 g Trauben, kernlos (siehe Tipp)

Guss

- 6 Eier
- 200 g Sahne
- 20 g Mehl
- 100 g Zucker

Zubereitung

Mürbeteig

1. Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Backofen auf 190°C vorheizen.
2. Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz, Backpulver und Rum in den Mixtopf geben, 8 Sek./Stufe 5 vermischen und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Dann Teig Teig-Modi/30 Sek. kneten und in die vorbereitete Springform drücken, dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen.

Belag

1. Haselnüsse in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 mahlen.
2. Zucker, Zimt und Ei zugeben, 10 Sek./Stufe 3 verrühren und auf dem Mürbeteig verteilen. Trauben auf der Nussmischung verteilen.

Guss

1. Eier, Sahne, Mehl und Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren. Guss über die Trauben geben und ca. 1 Stunde (190°C) backen. Träubleskuchen abkühlen lassen, in 16 Stücke schneiden und servieren.

Tipps & Tricks

- Statt Trauben kannst du auch anderes Obst (z. B. Äpfel oder Zwetschgen) verwenden.