

Traubenkuchen: Rezept für einen Rührkuchen – einfach, schnell und saftig

Wenn die Natur das Laub an den Bäumen in den Farbtöpfen taucht, haben Weintrauben Hochsaison. Das Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger für den Traubenkuchen aus Rührteig mit Vanille und Orangenschale ist ganz schnell fertig. Der feine Rührkuchen mit frischen, farblich gemischten Trauben ist fluffig und super saftig.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger
Backtemperatur: 180 Grad Umluft zirka 30 Minuten

Zutaten für den Traubenkuchen:

- 250 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 abgeriebene Orangenschale
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Weizen- oder Kartoffelstärke
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 800 g Weintrauben (kernlos)

Rührkuchen mit Weintrauben zubereiten

Butter, Zucker, Vanillezucker und die abgeriebene Orangenschale gut aufschlagen. Nach und nach Eier zugeben und weiter schlagen.

Tipp: Die Eier nach und nach dazugeben, damit sie von der Butter gut aufgenommen werden können und die Masse nicht gerinnt.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermischung heben.

Tipp: Wenn Sie Stärke und Backpulver zuerst mit dem Mehl mischen, entstehen keine "Nester" und der Kuchen geht gleichmäßig auf.

Zum Schluss die Trauben unterheben und in eine gefettete Kuchenform geben.

Tipp: Verwenden Sie kernlose Trauben. Eine Mischung aus roten und weißen Trauben sieht besonders schön aus.

Dann bei 180 Grad zirka 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

SWR4 Baden-Württemberg | Joachim Habiger | 12.9.2023