

Kochen

Lucia Kranz

Freitag, den 02.09.2022

Trauben-Schmand-Kuchen mit Baiser

Für 12 Stück

Zutaten:**Für den Teig:**

240 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Vanilleschote
70 g Zucker
1 Prise Salz
40 ml neutrales Öl
3 EL Milch
1 Ei (Gr. M)

Für die Füllung:

500 g kernlose Tafeltrauben (bunt gemischt)
1 Bio-Zitrone
250 g Schmand
100 g Schlagsahne
3 EL Milch
2 Eier (Gr. M)
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Speisestärke
1 Prise Salz

Für das Baiser:

3 Eiweiß (Gr. M)
250 g Zucker
Zitronensaft

Für die Garnitur:

20 g Mandelblättchen

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
weiche Butter für die Form
Backpapier
Spritzebeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Für den **Teig** Mehl und Backpulver mischen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Mit Zucker, Salz, Öl, Milch, Ei und der Mehlmischung mit den Knethaken des Handrührers kurz zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt kaltstellen, bis die Füllung zubereitet ist.

2. Backofen auf 175 °C Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Boden und Rand einer Springform (Ø 26 cm) fetten.
3. Für die **Füllung** Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. 10 Trauben für die Garnitur beiseite legen. Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben.
4. In einer Schüssel Schmand, Sahne, Milch, Eier, Vanillezucker, Stärke, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit einem Teigschaber verrühren. Abgezupfte Trauben unterheben.
5. Teig am besten zwischen 2 Bögen Backpapier rund (Ø 32-34 cm) ausrollen. Oberes Papier abziehen, Teig mit dem Backpapier nach oben in die Form legen, dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen. Teig andrücken, Papier abziehen.
6. Traubencreme auf dem Teig glattstreichen. Im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel 40-50 Minuten backen.
7. Inzwischen für das **Baiser** Eiweiß, Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers zu einem stabilen Eischnee aufschlagen. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
8. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eischnee als Rosen auf den Traubenkuchen spritzen. Kuchen auf dem Rost in der Backofenmitte 4-7 Minuten bräunen.
Tipp: Beim Bräunen des Baisers immer danebenstehen und aufpassen, dass das Baiser nicht zu dunkel wird.
9. Traubenkuchen in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Für die Garnitur Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Beiseitegestellte Trauben halbieren. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Baiserrand mit Mandelblättchen bestreuen und den Kuchen mit den Trauben garnieren.