

Kuchen mit Neintrauben

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

100 g

Trauben, kernlos 500 g

Butter 250 g

2 Päckchen Vanillezucker

Eier

1 Prise Salz

Zitronenabrieb 2 TL Agavendicksaft

5 EL

Schokolade, geraspelt

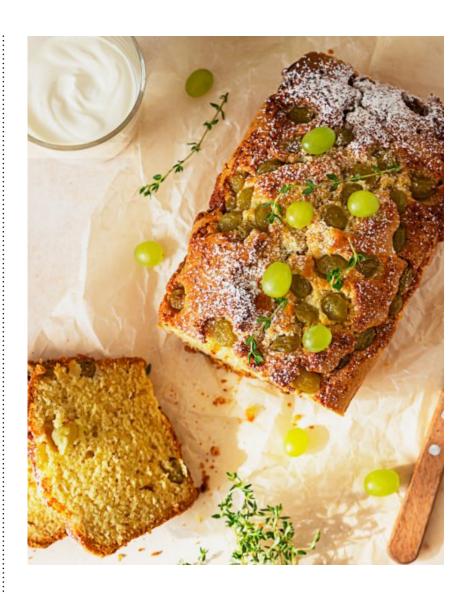
Dinkelmehl 250 g

Traubenkernmehl 50 g

Backpulver 1 Päckchen

Milch 3 EL

Mandeln, gehackt 4 EL



Zubereitung

Die Trauben verlesen und waschen. Die Butter mit Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren, anschließend die restlichen Zutaten (ausgenommen Trauben und Mandeln) damit vermengen. Zum Schluss 450 Gramm Trauben unterheben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform geben und mit den restlichen Trauben und den Mandeln garnieren. Bei 175°C Ober-/Unterhitze für etwa 70 Minuten backen.