

Kuchen mit Weintrauben

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

500 g	Trauben, kernlos
250 g	Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
1 Prise	Salz
2 TL	Zitronenabrieb
5 EL	Agavendicksaft
100 g	Schokolade, geraspelt
250 g	Dinkelmehl
50 g	Traubenkernmehl
1 Päckchen	Backpulver
3 EL	Milch
4 EL	Mandeln, gehackt



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.