

Herbstliches Rezept: Weintrauben-Kuchen mit Quark

Der farbenfrohe und fruchtige Weintraubenkuchen unseres SWR4 Konditors Joachim Habiger ist schnell gebacken und einfach lecker. Die Trauben sitzen auf einer Mascarpone-Quark-Füllung und einem locker-leichten Rührteig-Boden. Und Sie können den Kuchen mit neuem Wein servieren!

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Einkaufsliste:

Für den Teig:

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
100 g Mehl (Type 550)
25 g Speisestärke
3 TL Backpulver

Für die Quark-Sahne-Creme:

250 g Sahnequark
250 g Mascarpone
50 g Zucker
3 EL Zitronensaft
200 ml geschlagene Sahne

Außerdem:

500 g kernlose Trauben
1 Päckchen Tortenguss
1 Springform (26 Zentimeter Durchmesser)

Backzeit: zirka 25 Minuten bei 180 Grad bei Ober-/Unterhitze

Zubereitung:

Der Rührteig für den Obstkuchen

Für den Teig weiche Butter, Zucker und Salz gut fünf Minuten in der Küchenmaschine rühren, damit Luft unter die Masse kommt. Dann nach und nach die Eier dazugeben.

Tipp: Wenn Sie die Eier einzeln dazu geben, verbinden diese sich besser mit dem Fett und die Masse gerinnt nicht.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eier-Fett-Masse rühren. Danach den Teig in eine eingefettete Kuchenform streichen (26 Zentimeter Durchmesser).

Tipp: Dieser Rührteig-Boden eignet sich auch für verschiedene Obstkuchen, etwa mit Himbeeren, Erdbeeren oder für einen schnellen Apfelkuchen!

Bei 180 Grad zirka 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Sahnecreme mit Mascarpone und Quark

Für die Sahnecreme den Quark, Mascarpone, Zucker und den Zitronensaft mit einem Schaber oder Schneebesens glatt rühren.

*Tipp: Nicht **zu stark rühren**, sonst kann es passieren, dass sich das Fett der Mascarpone trennt und die **Masse grieselig** wird.*

Die nicht zu steif geschlagene Sahne unterheben, auf den Boden streichen und zirka 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Den Weintrauben-Kuchen fertigstellen

Die Sahnecreme auf den gebackenen und ausgekühlten Boden streichen und zirka 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Danach die gewaschenen und halbierten kernlosen Trauben auf der Creme verteilen und mit dem aufgekochten Tortenguss bestreichen.

Vor dem Servieren noch mal in die Kühlung stellen!