

# Trauben-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich hatte ein Pfund grüne Weintrauben vorrätig, die ich nicht einfach so verspeisen wollte. Zuerst dachte ich daran, mit einem Teil davon zu kochen. Denn in eine gute Wein-Sauce zu einem Entenschenkel würden auch einige Weintrauben gut passen, die man mitkocht.

Aber ich entschied mich dann um und überlegte, einen Kuchen mit den Weintrauben zuzubereiten. Das ist zwar eher eine Zubereitung für die Sommermonate. Aber die Tarte schmeckt auch im Winter gut.

Und ich kann hier auch sofort meine neue Küchenmaschine ausprobieren. Einmal habe ich den Mürbeteig damit zubereitet. Und dann auch die Füllung gut verrührt.

*Mein Rat:* Alternativ zu diesem Rezept kann man einen Weintrauben-Kuchen auch mit Streuseln zubereiten. Oder man

bäckt einen Käsekuchen und legt zuunterst auf den Mürbeteig verteilt halbierte Weintrauben.

### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

*Für die Füllung:*

- 500 g grüne Weintrauben
- 200 g saure Sahne
- 30 g Zucker
- 3 Eier
  
- Puderzucker

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 30 Min.  
| Backzeit 45 Min.

*Für den Teig:*

Mehl, Butter, Ei, Zucker und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Backofen auf 180 °C Ober-und Unterhitze vorheizen.

*Für die Füllung:*

Trauben längs halbieren. Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Trauben unterheben.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 1–2 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig geben und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Backform lösen, Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.