AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Italien

OLIVENÖL-KUCHEN MIT TRAUBEN

Rezept: theblackfig.com, 3. 6. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die toskanische Spezialität verwendet Olivenöl statt Butter. Noch leicht warm servieren. (+35 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

320 g	Vollmilchjoghurt	0.5 TL	Vanilleextrakt
100 g	Olivenöl	1 Pr	Salz
140 g	Zucker	200 g	Weissmehl
2	Ei	1.5 TL	Backpulver
		400 g	Trauben

ZUBEREITUNG

1. Joghurt und alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen des Handmixers 3 Min. rühren.
2. Backofen auf 200° C vorheizen. Mehl und Backpulver mischen und gut mit der Joghurt-Masse verrühren.
3. Für die Grundmenge eine Springform von 26 cm ø bereitstellen. Auf den Boden ein Backpapier einziehen. Rand einölen. Teig in die Form einfüllen. Die gewaschenen Trauben in den Teig sinken lassen.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 35 Min. backen. Vor dem Entfernen des Randes Kuchen etwas abkühlen lassen. Dann Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP: Als Gag einen eingeölten Servierring vor dem Einfüllen des Teigs in die Mitte der Springform stellen. Zum Servieren Trauben in die Mitte geben. - Der innen noch leicht feuchte Kuchen hält sich auch gekühlt höchstens 2 Tage.