

Hier und heute



Trauben-Walnusskuchen

Bei seinem fruchtigen Trauben-Walnusskuchen verbindet Marcel Seeger das süße Aroma der vitaminreichen Beeren mit der leicht herben Note knackiger Walnüsse in einem saftigen Rührteig.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten

- 30 g Walnüsse, fein gehackt
- 10 g Rohrzucker (alternativ Haushaltszucker)
- 190 g Butter weich
- 150 g Rohrzucker (alternativ Haushaltszucker)
- 30 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Gr. M)
- 190 g Mehl Typ 550
- 4 g Backpulver
- 120 g weiße Trauben, kernlos
- 120 g blaue Trauben, kernlos
- 25 g Walnüsse, klein gehackt
- 30 g Rohrzucker (alternativ Haushaltszucker)

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring oder Springform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen.

30 g fein gehackte Walnüsse und 10 g Rohrzucker im Tortenring auf dem Backpapier verteilen. In einer Küchenmaschine die Butter mit 150 g Rohrzucker, Vanillezucker und der Prise Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen und dann unter die Buttermasse geben. Den fertigen Rührteig in den Tortenring einfüllen und glattstreichen.

Die Weintrauben halbieren und mit 25 g klein gehackten Walnüssen und 30 g Rohrzucker vermischen. Diese Mischung gleichmäßig auf dem Rührteig verteilen. Anschließend den Kuchen im vorgeheizten Backofen circa 35–40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Kuchen im Ring auskühlen lassen und dann den Ring vorsichtig entfernen.

Tipp: Die Kuchenoberfläche mit einigen weißen und blauen Trauben dekorieren.