MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Trauben-Mandel Kuchen mit Pinienkernen und Portwein

für eine Backform mit ca. 24 cm Durchmesser

- 4 Eier Gr.M oder 3 Eier Gr. L
- 150 g Zucker
- 250 g Mehl 405
- 2 Teel. Backpulver
- 110 g gemahlene Mandeln
- 170 g geschmolzene oder sehr weiche Butter
- 1 El. Bio Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- etwas echte Vanille bzw. Vanilleessenz
- 80 ml süßer Portwein (weiß o. rot) ersatzweise Traubensaft
- 2-3 El Pinienkerne
- 120 g Marzipanmasse, grob gerieben
- 300-400 g Weintrauben ohne Kerne

Die Weintrauben waschen, abtrocknen und von den Stielen zupfen. Die Marzipanmasse grob raffeln (wenn man das Marzipan vorher gekühlt hat geht es einfacher). Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und eine Backform mit ca. 24 cm Ø einfetten.

Eier zusammen mit dem Zucker weißschaumig schlagen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darübersieben, Mandeln, Zitronenabrieb, Vanille u. Salz zusammen mit der Butter unter die Eiermasse rühren.
Danach gleich den Portwein unterrühren und die Weintrauben locker unterheben (einige für 'obendrauf' zurückbehalten). Den Teig in die Form füllen und mit der geriebenen Marzipanmasse, den restlichen Weintrauben und den Pinienkernen belegen.
Den Kuchen ca . 40-50 Minuten bei 170 Grad backen (Stäbchenprobe!).

Abgekühlt, nach Geschmack mit etwas Mascarpone, welche mit Puderzucker und einem Schuss Portwein verrührt wurde oder mit Schlagsahne servieren und genießen!

Quelle: Super Gateaux

© MaLu's Köstlichkeiten