

Schokolade - Weintrauben - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Rührteig

Zutaten für: 12 Portionen

150	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er), davon das Eigelb
150	Gramm	Schokolade, erweichte
2	Essl.	Rum
150	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
4		Ei(er), davon das Eiklar
500	Gramm	Weintrauben, kernlose, kleine
2	Essl.	Zucker
1	Messersp.	Zimt
1	Essl.	Mandeln (Blättchen)

Anleitung:

Zucker, Zimt und Mandelblättchen vermischen und zu den Weintrauben geben. Die Butter schaumig rühren, und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Dotter, Schokolade und Rum dazugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl unterrühren. Das Eiklar zu steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete bemehlte Kastenform geben, Weintraubenmischung darauf geben, den Rest den Teiges einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen