

## Trauben - Quarkkuchen

Kategorien: Kuchen, Früchte, Rührteig

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Quark (Magerquark)
75	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
6	Essl.	Öl

### *FÜR DIE CREME: UND BELAG*

---

2		Ei(er)
100	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
350	Gramm	Quark (Magerquark)
50	Gramm	Grieß
250	Gramm	Weintrauben, grüne
259	Gramm	Weintrauben, blaue

### Anleitung:

Mehl und Backpulver mischen. Quark, Zucker, Salz, Ei und Öl zufügen und alles glatt verkneten. Für die Creme Eier trennen. Eiweiß und 25g Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Quark und Grieß unterrühren. Eischnee unterheben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Quarkmasse einfüllen. Trauben halbieren und entkernen und auf der Quarkmasse verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.