

Traubenkuchen vom Blech



Für den Teig:

- 200 g Sahne
- 4 Eier
- 1 Zitrone den Abrieb
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 6 El Traubensaft oder 3 Tl Zitronensaft
- 400 g Mehl
- 3 TL Natron (Mit Natron entspricht die Konsistenz eher Muffins. Statt Natron und Traubensaft (nötige Säure) kann auch ein Päckchen Backpulver verwendet werden, dann entspricht die Konsistenz klassischem Rührkuchen.)

Für den Belag:

- 3 Tassen geputzte kernlose Trauben
- 1 Tasse gehackte Walnüsse
- 50 g Zucker
- 30 g Butter

Den Backofen auf 200°C Ober.-Unterhitze / 180°C Heißluft vorheizen.

Ein Backblech fetten

Für den Teig alle flüssigen Zutaten mit Zucker und Salz gut vermischen. Mehl mit dem Natron vermischen und klumpenfrei unter mischen.

Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen.

Nun die Trauben und darüber die Walnussstückchen auf dem Teig verteilen. Darüber die 50 g Zucker streuen und die 30 g Butter in kleinen Flöckchen darüber verteilen.

Sofort in den Backofen schieben.

Backzeit ca. 40 Minuten.