

# Trauben-Blechkuchen

1 Portion



gelingt leicht

⌚ bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Zutaten:**

2 Eigelb  
1 EL Wasser, heiss  
30 g Zucker  
2 Stk. Eiweiss  
30 g Zucker  
60 g Mehl, gesiebt  
250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
3 EL Zitronensaft  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Gelatine express  
2 ½ dl Rahm, steif geschlagen  
600 g grüne und rote Weintrauben, halbiert und Kerne entfernt  
2 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar  
5 dl Apfelsaft

**1 Vorbereiten:**

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****2 Zubereiten:**

Für den Teig Eigelb und Wasser mit dem Mixer (Schwingbesen) schaumig schlagen. Den Zucker langsam hineinstreuen und die Masse so lange schlagen bis eine dicke helle Crème entstanden ist. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und das Mehl darübersieben; alles vorsichtig unter die Masse ziehen.

**3 Backen:**

Den Teig sofort in die vorbereitete Form füllen und ca. 20 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der unteren Hälfte des Backofens****Backzeit: etwa 20 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

Auskühlen lassen.

Mascarpone, Quark, Zitronensaft, Vanille Zucker und Gelatine express gut verrühren und den Schlagrahm darunterziehen. Auf das Biskuit streichen. Kühlstellen. Die Trauben mit der Schnittfläche nach unten auf der Crème verteilen. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und mit einem Esslöffel auf den Trauben verteilen.

1 Stunde kühlstellen.

