

Italienischer Traubenkuchen

Rezept für 12 Personen

Zutaten:

| | |
|--------|----------------|
| 350 g | Mehl |
| 1 TL | Salz |
| 30 g | Hefe |
| 2.5 dl | Wasser lauwarm |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Zucker |
| 600 g | Trauben blau |
| 30 g | Butter |
| 75 g | Hagelzucker |



Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe zerbröckeln und im Wasser auflösen. Hefe, Olivenöl und Zucker in die Mehlmulde giessen und alles von der Mitte aus 8-10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch decken und den Teig an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Für den Belag die Trauben waschen und vom Stiel zupfen. In eine Schüssel geben.

Die Butter schmelzen. Mit dem Hagelzucker und den Trauben sorgfältig mischen.

Den Teig halbieren. Jede Hälfte mit etwas Mehl zu einem Rondell von 30 cm Durchmesser ausrollen. Den Boden einer Kuchenform von 30 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die eine Teigrondele darauf geben. Die Hälfte der Trauben auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Mit dem zweiten Rondell decken und die restlichen Trauben darauf verteilen. Den Rand leicht andrücken, damit beide Teighälften gut zusammenhalten.

Nochmals 15 Minuten aufgehen lassen.

Den Traubenkuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.