



Aromatischer Traubensaft-Kuchen

Description

Nach dem [veganen Experiment](#) in der letzten Woche hier nun ein herrlicher, „normaler“ Kuchen mit guter Butter, vielen Eiern und vor allem Kakao, Mandeln und Traubensaft (ihr könnt natürlich auch Rotwein nehmen)... ordentlich saftig und aromatisch, perfekt für nette Menschen! Das Rezept habe ich beim lieben [Kuchenbäcker](#) gefunden. Und da ich die gleiche hübsche Silikon-Backform wie er mein Eigen nenne, habe ich mich ganz profan fürs „Nachbacken“ entschieden. Es hat sich sehr gelohnt! ?



roher Kuchenteig



Traubensaft-Kuchen



Rezept drucken

Saftiger Traubensaft-Kuchen

Traubensaft-Kuchen mit Mandeln und Kakao

Hier geht's um: Kuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier

- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Rum ich: Amaretto
- 2 EL Back-Kakao
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 ml Rotwein oder Traubensaft ich: Traubensaft

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren, dann einzeln die Eier jeweils ca. 1 Minute unterrühren.
3. Die "trockenen" Zutaten Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao und Prise Salz in einer separaten Schüssel mischen.
4. Rotwein/Traubensaft und Rum/Amaretto mischen.
5. Mehlmix und Rotweinformischung abwechselnd unter die Eier-Butter-Masse rühren, bis ihr einen schön glatten Teig habt.
6. Den Teig in die Backform füllen und den Kuchen ca. 60 Minuten backen.
7. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach nach Belieben verzieren; bei mir musste Puderzucker reichen.

Schokohimmlische Randnotizen

Die Teigmenge hat perfekt in die Silikon-Backform gepasst. Ich denke, ihr könnt alternativ genauso gut eine normale Springform nehmen (26 cm).

Simplel, lecker, nussig, schokoladig, saftig! So muss ein guter Kuchen fürs Wochenende in der kühleren Jahreszeit sein ? .

Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Amaretto
2. Kakao
3. Kuchen

4. Mandeln
5. Rotweinkuchen
6. Traubensaft
7. Zimt

Date Created

14. Oktober 2017

Author

schokohimmel

default watermark