



Traubenkuchen

aus Bruno's Küche

Zutaten

Kuchenblech Ø 28mm
1 süsser Mürbeteig
100 g Amaretti, grob gehackt
400 g blaue und weisse Trauben, halbiert, entkernt
1 dl Milch
3 Eier
1 Becher Rahmquark
1 Prise Salz
1 EL Mandellikör (Amaretto)



Und so wird's gemacht

Teig auf wenig Mehl auswallen.
Im bebutterten Blech auslegen, Teigboden dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen.
Amaretti und Trauben auf den Teigboden legen.
Kuchen in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen.
Für den Guss alle Zutaten gut verrühren. Nach 15 Minuten Backzeit auf den
Teigboden giessen.
15-20 Minuten fertig backen.

 Meine Notizen