Getrocknete Weintrauben

Mit diesem Rezept kann man getrocknete Weintrauben selbst herstellen. Die Rosinen verfeinern Kuchen, Kaiserschmarren und andere Süßspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h



Zutaten

0.5 kg	Weintrauben

Zubereitung

1. Eine grundlegende Basis für Süßspeisen und Mehlspeisen bilden die **getrockneten Weintrauben** oder Rosinen. Den Backofen auf 60 bis 70 Grad Celsius vorab einstellen. Backpapier auf ein Backblech legen. Weintrauben waschen, trocknen und auf das Backbleck platzieren.

2. Das Backblech mit den Weintrauben in den Ofen geben und zwischen Tür und Ofen einen Kochlöffel als Abstandshalter hineingeben. Die Trocknung der Trauben nimmt 6 bis 8 Stunden in Anspruch. Die Trauben müssen eine ledrige Konsistenz aufweisen.

Tipp

Die getrockneten Weintrauben werden gerne zu Süßspeisen gereicht.