Trauben-Gugelhupf

Das Rezept von dem Trauben-Gugelhupf, ist sehr flaumig und saftig. Die Traubenstücke verleihen dem Kuchen noch zusätzlich einen fruchtigen Frische-Kick!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Nach Belieben	Brösel (für die Form)
Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

4 Stk.	Eier
190 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
200 ml	Öl
200 ml	Apfelsaft
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 g	Weintrauben (kernlos)

Für den Guss

125 g	Staubzucker
2 EL	Apfelsaft

Zubereitung

1. Für den **Trauben-Gugelhupf** eine 22cm Gugelhupf-Form ausfetten und mit Bröseln

ausstreuen. Den Ofen auf ca. 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Trauben verlesen, waschen und abtropfen lassen.

3. Nun die Eier, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz ein paar Minuten schaumig aufschlagen.

4. Jetzt das Öl und den Apfelsaft langsam unterrühren.

5. Als nächstes das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb, nach und nach hinzufügen.

6. Zum Schluss noch die Weintrauben unter den Teig heben und anschließend in die Form geben. Der Kuchen sollte nun ca. 50 Minuten auf der untersten Schiene backen (Stäbchenprobe machen). Danach den Kuchen aus dem Ofen holen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form holen und ganz auskühlen lassen.

7. Für den Guss den Staubzucker, mit dem Apfelsaft zu einer dickflüssigen Sauce verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Diesen nun bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Für den Trauben-Gugelhupf kann man natürlich auch blaue Trauben verwenden. Und da der Kuchen sehr locker ist, empfehlen wir ihn vorsichtig, mit einem gezackten Messer, zu schneiden.