

Trauben Dessert

Für dieses Dessert wird ein selbst gebackener Biskuit mit cremigem Vanillepudding und Trauben in kleine Dessertgläschen geschichtet.

12 - 14 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Creme:

2 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

50 g Zucker

1 l heller Traubensaft

350 g kernlose grüne Weintrauben

350 g kernlose rote Weintrauben

200 g kalte Schlagsahne

Wie koche ich einen fruchtigen Pudding mit Traubensaft?:

① Pudding kochen:

Beide Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker und Traubensaft**, zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen.

② Vorbereiten:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei an der offenen Seite eine Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss die Mandeln vorsichtig unterheben. Teig auf dem Backblech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 9 - 11 Min.

Ränder der Biskuitplatte vorsichtig mit einem Messer lösen. Den Boden mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

4 Weintrauben waschen und halbieren. Etwa 150 g der Weintrauben zum Dekorieren beiseitestellen. Sahne steif schlagen. Kalten Pudding gut durchrühren. Die Sahne unterheben. Creme in einen Einwegspritzbeutel füllen.

5 Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 4,5 cm) etwa 24 bis 28 Taler ausstechen (Anzahl richtet sich nach den Portionen). **Hinweis:** Die Gebäcktaler müssen die Größe der Dessertschälchen haben. Die Reste in einer Schüssel zerbröseln. Die Hälfte der ausgestochenen Taler auf kleine Weck- oder Dessertgläser verteilen. Dann die Hälfte der Creme einfüllen. Die halbierten Trauben darauf verteilen. Die übrigen Gebäcktaler auflegen und den Rest der Creme einfüllen. Mit den Bröseln bedecken und mit den Weintrauben dekorieren. Das Dessert mind. 1 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert kann gut einen Tag vorher zubereitet werden.
- Nach Belieben die zerbröselten Kuchenreste in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten.
- Das Dessert nur mit grünen oder roten Weintrauben zubereiten.
- Das Dessert mit gerösteten gehobelten Mandeln einschichten.