

Trauben-Marzipankuchen im Becher

Kuchen mit Weintrauben in Tassen gebacken - zum Kaffee oder als Dessert

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

8 hitzebeständige Becher (je etwa 300 ml Inhalt)
Fett

Hefeteig:

250 g kernlose rote Weintrauben
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
200 ml Milch

1 Vorbereiten:

Weintrauben waschen und halbieren, große Trauben vierteln. Einige Weintraubenhälften zum Belegen beiseitelegen. Marzipan auf der Reibe grob raspeln. Becher fetten und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer Trauben und Marzipan, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Erst die Hälfte des Marzipans kurz unterkneten, dann die Trauben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Becher füllen. Übriges Marzipan und Traubenhälften darauf verteilen. Backblech mit den Bechern in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen in den Bechern etwa 10 Min. abkühlen lassen. Kuchen dann warm in den Bechern servieren oder erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch mit Dr. Oetker Vanillesoße servieren.
- Wenn Sie keine 8 großen Becher haben, nehmen Sie 12-14 hitzebeständige Kaffeetassen oder Souffléförmchen; die Backzeit beträgt dann etwa 25 Min.

