





Trauben-Puddingschnitten

Ein Obstkuchen mit Hüttenkäse für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) oder:

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett
Weizenmehl

Knetteig:

175 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
75 g weiche Butter oder
Margarine

Biskuitteig:

50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
Fett
30 g Butter
2 EL heißes Wasser
2 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
600 ml Milch
150 g Zucker
400 g Hüttenkäse
200 g kernlose grüne
Weintrauben

1 Vorbereiten:

Für den Biskuitteig die Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Das Backblech oder die Fettfangschale fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech (Fettfangschale) ausrollen.



3 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln und Butter kurz unterrühren. Teig auf den Knetteig streichen und vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Backblech in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

4 Belag:

Beide Päckchen Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 600 ml Milch und 150 g Zucker**, zubereiten. Hüttenkäse unterrühren. Weintrauben waschen, halbieren und unterheben. Masse auf dem vorgebackenen Boden streichen. Blech in den Ofen schieben und weiterbacken. **Herdeinstellung:** siehe oben

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

