

Weintrauben-Pudding-Trifle

Biskuit mit Cremepudding und Trauben geschichtet

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

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
400 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

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 in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Den Springformrand vorsichtig lösen. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 **Creme:**
Beide Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker und Traubensaft**, zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding erkalten lassen.
- 4 Weintrauben waschen und halbieren. Etwa 150 g der Weintrauben zum Dekorieren beiseitestellen. Sahne steif schlagen. Kalten Pudding gut durchrühren. Erst die Sahne unterrühren und dann die Trauben vorsichtig unterheben.
- 5 Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Daraus 2 Böden in Größe einer großen Glasschüssel (Inhalt etwa 2 l) ausschneiden. Die Reste in einer Schüssel zerbröseln. Einen Boden unten in die Glasschüssel legen und dann mit der Hälfte der Creme füllen. Den zweiten Boden auflegen, einige Trauben darauf verteilen und den Rest der Creme einfüllen. Mit den Bröseln bedecken und mit den restlichen Weintrauben dekorieren. Das Dessert mind. 3 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Dessert gut einen Tag vorher zubereiten.

