


Weintrauben-Wickeltorte

Eine sahnige Wickeltorte mit Weintrauben für den Herbst

etwa 16 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

125 g Weizenmehl
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Wasser
70 g weiche Butter oder
Margarine

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker
Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Füllung:

250 g kernlose grüne
Weintrauben
400 g kalte Schlagsahne
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
100 ml heller Traubensaft
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Saft von 1 Zitrone

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
125 g kernlose grüne
Weintrauben

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Knapp 1/3 des Teiges dünn ausrollen, etwa 18 Blätter ausstechen, auf das Backblech legen und mit einem Holzstäbchen "Blattadern" eindrücken. Teigreste mit übrigem Teig verkneten und auf dem Springformboden ausrollen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, Springformrand darumstellen. Nacheinander Blätter und Boden backen.

Backzeit:
Blätter etwa 6 Min., Boden etwa 12 Min.

Blätter mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



- 3 Springformrand entfernen, Boden nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 4 Inzwischen das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

5 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Aroma unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 10 Minuten

- 6 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.
- 7 Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen und Gebäck längs in 8 etwa 5 cm breite Streifen schneiden.

8 Füllung:

Weintrauben waschen und längs halbieren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Traubensaft mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Saftmischung mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit übriger Saftmischung verrühren. Wenn die Saft-Gelatine-Mischung zu gelieren beginnt, zuerst 1/3 der Sahne unterrühren, dann übrige Sahne vorsichtig unterheben.

- 9 Knetteigboden auf eine Platte legen. Sahnecreme auf der gesamten, geschnittenen Biskuitplatte verstreichen, Weintrauben auf der Creme gleichmäßig verteilen und alles etwa 15 Min. ruhen lassen, ggf. dafür in den Kühlschrank stellen.
- 10 Ersten Streifen vorsichtig aufrollen, senkrecht in die Mitte des Knetteigbodens stellen. Übrige Streifen nacheinander dicht darum herumwickeln, Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.





11 Verzieren:

Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen und evtl. überstehenden Knetteigboden mit einem spitzen Messer abschneiden. Sahne steif schlagen, etwa 4 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen, übrige Sahne auf die Oberseite der Torte streichen. Torte und Ansatzstellen der Gebäckstreifen mit Sahne im Spritzbeutel und Blätterkeksen verzieren. Trauben waschen, gut abtropfen lassen, längs halbieren und auf die Torte legen. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

