





# Weintraubentorte mit Vanillecreme (Ø 26 cm)

Eine fruchtige Torte mit Puddingbelag für den Sommer

etwa 12    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Knetteig:

200 g Weizenmehl  
50 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
75 g weiche Butter oder Margarine  
etwa 4 EL Schlagsahne

## Puddingbelag:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
100 g Zucker  
750 ml Milch  
2 EL Dr. Oetker Crème fraîche Classic

## Fruchtbelag:

500 g grüne und rote Weintrauben  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
25 g Zucker  
250 ml heller Traubensaft

## Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehobelte Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °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 Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen.



**3 Puddingbelag:**

Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber nur mit 100 g Zucker und 750 ml Milch**, zubereiten. Topf vom Herd nehmen und sofort Crème fraîche unterrühren.

- 4** Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an den Springformrand drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Die Puddingcreme auf dem vorgebackenen Boden glatt verstreichen und nochmals backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

Kuchen noch 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.  
Springformrand lösen und den Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5 Fruchtbelag:**

Trauben waschen, halbieren, evtl. entkernen und dekorativ auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Traubensaft zubereiten, auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.

**6 Verzieren:**

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Vor dem Servieren Mandeln aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls der Teig klebt, stellen Sie ihn kurz kalt.

