

## Trauben-Olivenöl-Kuchen

### Zutaten

250 – 300 g kernlose rote Weintrauben  
 250 g Griechisches Joghurt  
 110 ml Natives Olivenöl  
 3 Eier  
 1 Bio-Zitrone, gewaschen  
 100 g Zucker  
 150 g Mehl  
 80 g gemahlene Mandeln  
 2 TL Backpulver  
 1 Prise Salz

Für 1 Springform oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stück)  
 Dauer: 30 min + 25 min Backzeit + 1 Stunden Kühlzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen und eine Spring- oder Tarteform einfetten. Die Weintrauben heiß waschen und abtropfen lassen.

Joghurt, Olivenöl, Eier, Zitronenschale und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren. Die trockenen Zutaten (Zucker, Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz) hinzufügen und kurz und gut mischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Weintrauben darauf verteilen. Je nach Geschmack kann man ein Muster legen oder sie einfach wild verteilen. Für 20 - 25 Minuten backen und den Stäbchentest machen.

Eine Stunde abkühlen lassen und dann nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Schlagsahne oder griechischem Joghurt servieren und genießen. Guten Appetit!

*Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.*