

## 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: 20 min + 25 min Backzeit + 1 Stunden Kühlzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen und eine Spring- oder Tarteform einfetten und bemehlen.  
 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 auf niedriger Stufe oder von Hand mischen. Bitte nicht zuviel rühren, sonst verliert der Kuchen seine Flaumigkeit.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Weintrauben darauf verteilen. Je nach Geschmack kann man ein Muster legen oder die Trauben einfach wild verteilen.

Um zu verhindern, dass die Trauben untergehen, kann man eine Hälfte in Mehl tauchen (dieser Tipp gilt bei allen Früchten). Für 20 – 25 Minuten backen und den Stäbchentest machen.

Eine Stunde abkühlen lassen und dann nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und Schlagsahne servieren und genießen. Schmeckt lauwarm und kalt gleichermaßen gut.  
 Guten Appetit!

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