

Heiße Trauben



Zutaten

- 800g Weintrauben
- 125g Zucker
- 125ml Traubensaft
- Saft einer halben Zitrone
- 125g Mehl
- Einen halben TL Backpulver
- Eine Messerspitze Zimt
- 50g Schmand
- 50g gehackte Mandeln
- 60g kalte Butter

Materialien

- Feuerfeste Form
- Waage

Schritt 1

Trauben auf dem Backblech verteilen und darauf 25g Zucker, den Traubensaft und den Zitronensaft verteilen. Das Ganze für 5 Min. in den Ofen bei 180°C.

Schritt 2

Während die Trauben im Ofen sind, verrühren wir die restlichen Zutaten zu Teigstreuseln.

Schritt 3

Wenn die Weintrauben aus dem Ofen kommen, werden diese in eine feuerfeste Form gegeben, mit den Teigstreuseln bedeckt und noch einmal für ca. 15 Minuten bei 200°C gebacken.