



TRAUBENKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g QimiQ Classic

250 g Zucker

1 Pkg.

[päckchen] Vanillezucker

0.5 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

5 Ei(er)

250 g Butter, geschmolzen

250 g Weismehl, griffig

0.5 Pkg.

[päckchen] Backpulver

300 g Weintrauben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Trauben halbieren und entkernen.
3. QimiQ Classic mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzener Butter gut vermischen.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unter die Masse heben.
5. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Weintrauben darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.