



## Kuchen mit Trauben

Üzümlü Islak Kek



- 2 Eier
- 1 ½ Teegläser Puderzucker
- 1 Teeglas Olivenöl
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Pkg Vanillezucker
- ½ Orangenschale gerieben
- 1 Teeglas Sultaninen (getrocknete Trauben)
- 1 ½ Gläser Mehl
- Für die Oberfläche:
  - 1 Teeglas Milch
  - 2 EL Öl
  - ½ Teeglas Puderzucker
  - 1 EL Kakao

# In einer tiefen Schale Ei und Zucker entweder mit einem Mixer oder mit einem Schneebesen schneeweiss schlagen.

# Olivenöl, Vanillezucker, gesiebtes Mehl, eine gehobelte Orangenschale und Backpulver hinzugeben und schlagen bis die Zutaten zu einer homogenen Masse bearbeitet worden sind.

# Als letztes gewaschene und abgetropfte getrocknete Trauben mit einem Löffel homogen in der Teigmasse verteilen.

# Diese Teigmasse in eine ca. 18-20 cm Durchmesser runde Backform füllen. Im zuvor auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

# Währenddessen in einem kleinen tiefen Topf Milch, Öl, Puderzucker und Kakao füllen und aufkochen lassen und zum Abkühlen zur Seite legen.

# Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und bevor es aus der Form genommen wird die abgekühlte Kakaomasse füllen.

# Nach etwa einer Stunde servieren.

**Tipp:** Damit der Kuchen die Sosse besser aufnehmen kann wird die Oberfläche mit einer Gabel zerstoichen.