



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.