

Trauben mit Zimt-Streuseln

Ein einfach herzustellendes Dessert das auch für viele Portionen gemacht werden kann. Die Streusel mit Zimt gewürzt passen so richtig in die (Vor) Weihnachtliche Zeit.

Zutaten für 8 Portionen als Dessert:

1,6 kg Weintrauben
(weiße, kleine, kernlose - seedless),
100 g Zucker,
¼ l fruchtiger halbtrockener Weißwein
(oder Traubensaft),
Zitronensaft von einer Zitrone,

Für die Streusel :

250 g Mehl,
1 TL Backpulver,
200 g Zucker,
100 g kalte Butter,
1 TL gemahlener Zimt,
1 MSP frisch gemahlene Muskatnuss,
100 g Crème fraîche,
50 g geschälte gemahlene Mandeln,

Außerdem :

Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung :

Für die Trauben mit Zimt-Streuseln :

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Weintrauben waschen, vom Stiel zupfen und abtrocknen. Pro Person eine Stängelspitze mit etwa 6 Beeren aufheben. Ein Backblech mit Back-Alufolie auslegen. Den Wein und den Zitronensaft angießen. Die Flüssigkeit sollte etwa ½ cm hoch im Blech stehen. Die Weintrauben und die zurückgelegten Stängelspitzen darauf verteilen. Die Trauben mit Zucker bestreuen. Bei 180 °C ca. 5 Min. backen.

Herstellung der Zimt-Streusel :

Mehl mit Backpulver, Zimt und Muskat gut vermischen und auf eine kalte Glasplatte sieben. (Oder ein Backbrett). In die Mitte eine Mulde drücken und die Crème fraîche hineingeben. Den Rand mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter und den Mandeln belegen. Mit einem großen Messer zerhacken und alles „mit möglichst kalten Händen“ rasch zu Streuseln verkneten.

Die Stängelspitzen mit den vorgebackenen Trauben herausnehmen. Die Streusel auf die Weintrauben verteilen und bei 180 °C goldbraun backen. Die Trauben und darüber die Streusel in Eisbechern anrichten. Je eine Stängelspitze obenauf setzen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Dieses Dessert schmeckt auch Kindern. Dann nehmen Sie Traubensaft anstatt Wein. Ein Klecks kalte Sahne obenauf macht das Ganze perfekt.

Tipp zur Herstellung der Streusel :

Das mit den kalten Händen ist nicht so einfach. Kneten Sie das Ganze zusammen. Dann geben sie den Teigklumpen in den Kühlschrank. Den kalten Teigklumpen mit der Kartoffelreibe (siehe Bild) zerbröseln und es gibt schöne gleichmäßige Streusel.

