EIN REZEPT VON STEFANIA LETTINI

AMORE PER GUSTO

Torta d'uva

Der Traubenkuchen
aus Apulien.



Stefania Lettini

DIE GESCHICHTE

Der Kuchen der Traubenzeit

Herbst in Apulien

Wer im Spätsommer durch Apulien fährt, fährt unter Trauben hindurch. Rund um Bari und im Tavoliere wachsen die Tafeltrauben an Pergolen, die ganze Landstriche überdachen. Apulien liefert den größten Teil der italienischen Tafeltrauben, und die Uva di Puglia ist seit 2012 eine geschützte geografische Angabe.

Wenn geerntet wird, ist Obst im Überfluss da. Dann wandern die Trauben halbiert in einen lockeren Hefeteig, mit Joghurt und Olivenöl statt Butter. Das Ergebnis liegt irgendwo zwischen Kuchen und süßem Hefegebäck und bleibt tagelang saftig.

Die Trauben auf diesen Fotos kommen von Giacovelli aus Locorotondo, der Familie meiner Freundin Anna. Seit 1954 handelt die Familie mit Obst aus dem Valle d'Itria, und von Juli bis Dezember dreht sich dort fast alles um Trauben.

Das Rezept steht in meinem Buch „Amore per Gusto". In Apulien braucht dieser Kuchen keinen Anlass: Er steht auf dem Tisch, wenn Trauben da sind, zum Frühstück genauso wie am Nachmittag.

ER STEHT AUF DEM TISCH, WENN TRAUBEN DA SIND.

AUF EINEN BLICK

Was du brauchst



Für 1 rechteckige Backform, ca. 12 Stücke
180 °C Ober-/Unterhitze, 35–40 Minuten
Dazu 30 Minuten Gehzeit

Teig

3 Eier (Größe L)
180 g Zucker
60 ml Olivenöl extra vergine
150 g Joghurt, 3,5 % Fett
300 g Mehl Typ 00 (Manitoba)
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz

Obenauf

400 g dunkle, kernlose Trauben
Puderzucker nach Belieben

Außerdem

Backpapier für die Form

SCHRITT FÜR SCHRITT

So geht's

Die halbe Stunde Gehzeit macht den Teig locker und aromatisch.

SCHNITTFLÄCHE NACH OBEN, DANN KARAMELLISIERT DER SAFT.

01 **Eiweiß schlagen**
Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, bis es Spitzen hält und beim Kippen der Schüssel nicht rutscht.

02 **Eigelb und Zucker**
Das Eigelb mit dem Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist.

03 **Teig rühren**
Olivenöl, Joghurt, Mehl, Salz und Trockenhefe mit der Eigelbmasse verrühren, bis ein glatter, dicker Teig ohne Mehlnester entsteht.

04 **Eiweiß unterheben, gehen lassen**
Das Eiweiß vorsichtig unterheben, bis keine Schlieren mehr zu sehen sind. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form streichen und zugedeckt 30 Minuten warm gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

05 **Trauben eindrücken**
Die Trauben halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in den Teig drücken, nur etwa zur Hälfte.

06 **Backen**
35–40 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist und ein Holzstäbchen neben einer Traube trocken herauskommt. Etwas abkühlen lassen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

GUT ZU WISSEN

Gut zu wissen

Wenn etwas hakt

Was du siehst	Woran es liegt	Was du tust
Die Trauben sinken auf den Boden	Zu tief eingedrückt oder der Teig ist zu dünn	Nur halb eindrücken, Mehl mit viel Eiweiß (Manitoba) nehmen
Der Kuchen ist in der Mitte feucht	Zu viele oder ganze Trauben	Höchstens 400 g, immer halbieren, Stäbchenprobe neben der Traube
Der Teig geht kaum auf	Zu kalt oder Hefe zu alt	Wärmeren Platz suchen, frisches Päckchen nehmen
Der Kuchen wird fest	Im Kühlschrank gelagert	Abgedeckt bei Zimmertemperatur aufbewahren, hält 3–4 Tage

Tauschen erlaubt

Ohne Gehzeit geht es mit einem Päckchen Backpulver statt Hefe, dann wird der Kuchen etwas fester. Helle und dunkle Trauben gemischt sehen besonders schön aus, Hauptsache kernlos. Und nimm ein mildes, fruchtiges Olivenöl extra vergine, ein sehr scharfes wäre im Kuchen zu dominant.

Viel Freude beim Backen und eine schöne Traubenzeit. Mehr Rezepte findest du auf meinem Kanal Stefania Lettini. Folge @stefanialettini



Online mit Portionsrechner:
rezepte.lettinis.de/torta-duva.html

Stefania Lettini