

## TRAUBEN-WÜRFEL



Butter.  
Alles andere  
ist nicht natürlich.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Backen: ca. 35 Minuten*

*Für 1 Backform von 22x22 cm*

Butter für die Form

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 Orange, abgeriebene Schale

¼ TL gemahlener Sternanis

250 g Mehl

½ TL Backpulver

250 g blaue oder weisse Trauben, halbiert, nach

Belieben entkernt

1-2 EL Zucker

Sternanis zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Orangenschale und Sternanis darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben, darunterrühren. Die Hälfte der Trauben unter den Teig mischen, in die ausgebutterte Form verteilen, glatt streichen. Mit restlichen Trauben belegen, mit Zucker bestreuen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**2** Kuchen in Würfel schneiden, garnieren.

Statt Sternanis Anis oder Zimt verwenden.

Ganzer Sternanis kann im Mörser fein zerstoßen werden.

Nach Belieben Traubenzweige mit wenig Eiweiss bestreichen, mit Rohrzucker bestreuen. Kuchen damit garnieren.