

# Traubentarte

Fruchtiger Kuchen mit Mandelcremefüllung



Foto: Eichler

Herstellungszeit für  
5 Tartes ca. 50 Min.;  
Materialeinsatz  
ca. 3,50 Euro/Tarte

## Zutaten 5 Tartes

### Böden

1,750 kg Buttermürbeteig

### Mandelcreme

0,400 kg Vollmilch  
0,400 kg Sahne  
0,200 kg Vollmilch  
0,160 kg Eigelb (8 Stück)  
0,004 kg Salz  
0,010 kg Vanille, natürlich  
0,080 kg Weizenstärke  
  
0,400 kg Butter, weich  
0,400 kg Mandeln, fein gemahlen  
0,400 kg Zucker  
0,100 kg Weizenmehl, Type 405

### Füllung/Dekor

2,000 kg Weintrauben, blau,  
kernlos  
0,600 kg Aprikotur

# Tipps zu Herstellung und Verkauf von Traubentarte

## Herstellung

### Vorbereitungen:

1. Buttermürbeteig einen Tag vorher herstellen. Kühlen.

2. Konische Kuchenformen (28 cm Ø, 3 cm hoch) leicht fetten.

### Mandelcreme:

1. Die erste Milch mit der Sahne aufkochen.

2. Die zweite Milch mit Eigelb, Salz, Vanilleessenz und der Weizenstärke verrühren und in die kochende Milch-Sahne einrühren. Kurz aufkochen lassen. Danach kalt rühren.

3. Weiche Butter mit Mandeln, Zucker und Weizenmehl glattrühren.

4. Die kaltgerührte Creme dazugeben und gut verrühren.

### Aufarbeitung:

1. Die Formen mit Buttermürbeteig auslegen und gut stippen.

2. Die Mandelcreme (500 g pro Tarte) auf dem Mürbeteig gleichmäßig verstreichen.

3. Die gewaschenen Weintrauben (400 g pro Tarte) auf der Mandelcreme verteilen.

### Backen:

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: 35 Minuten

### Fertigstellung:

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen. Danach noch warm mit der Oberfläche auf ein Backtuch stürzen und die Formen lösen. Mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen. Zum Auskühlen auf ein Gitter setzen.

## Herstellungstipps

### Buttermürbeteig:

Den Buttermürbeteig kühl verarbeiten.

### Mandelcreme:

Die Mandeln müssen sehr fein gemahlen sein.

### Weintrauben:

Nur kernlose Weintrauben verarbeiten.

### Frische:

Immer frisch herstellen.

## Der Bäcker



### Ekkehard Eichler

Unser Autor ist Konditormeister und erwarb in vier Jahrzehnten vielfältige, fachliche

Erfahrungen in nationalen und internationalen Betrieben. Als Chefkonditor und Leiter der Anwendungsberatung für bedeutende Zulieferunternehmen entwickelte er Hunderte von Rezepturen sowie praktisches Zubehör für Backstuben.

## Verkaufshinweis

Saftig fruchtiger Kuchen mit frischen Weintrauben in einer Mandelcremefüllung.

## Fakten

### Verkehrsbezeichnung:

Kuchen mit Weintrauben und Mandelcreme

### Zusatzstoffe:

Keine

### Zutaten:

Weintrauben, Buttermürbeteig (Weizenmehl, Butter, Zucker, Ei, Salz, Aroma), Butter, Milch, Mandeln, Sahne, Zucker, Weizenmehl, Ei, Weizenpuder, Aprikosenkonfitüre, natürl. Aroma

### Zutaten mit

#### ausgewiesenen Allergenen:

Milcherzeugnis, Eierzeugnis, Weizenmahlerzeugnis, Mandeln

### Geschmack:

fruchtig-cremiger Weintraubengeschmack

### Haltbarkeit:

1 Tag

## Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Buttermürbeteig zum Auslegen der Formen	1,750	1,60	2,80	_____	_____
<b>Mandelcreme</b>					
Vollmilch	0,400	0,95	0,38	_____	_____
Sahne	0,400	2,35	0,94	_____	_____
Vollmilch	0,200	0,95	0,19	_____	_____
Eigelb (8 Stück)	0,160	2,80	0,45	_____	_____
Salz	0,004	0,33	0,01	_____	_____
Vanilleessenz, natürlich	0,010	26,50	0,27	_____	_____
Weizenstärke	0,080	1,15	0,09	_____	_____
Butter, weich	0,400	3,10	1,24	_____	_____
Mandeln, fein gemahlen	0,400	9,80	3,92	_____	_____
Zucker	0,400	0,94	0,38	_____	_____
Weizenmehl, Type 405	0,100	0,36	0,04	_____	_____
<b>Füllung/Dekor</b>					
Weintrauben, blau und kernlos	2,000	2,80	5,60	_____	_____
Aprikotur	0,600	1,80	1,08	_____	_____
<b>Rohstoffaufwand</b>			<b>17,39</b>	_____	_____
<b>Zeitbedarf für 5 Tartes 50 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €</b>					
<b>Produktionskosten = 50 Min. x 1,00 €</b>					
Produktionsstückkosten		100 %	50,00	_____	_____
Kommissionierung		6 %	3,00	_____	_____
Auslieferung		14 %	7,00	_____	_____
Verwaltung und Gewinn		20 %	10,00	_____	_____
<b>Bäckereiabgabepreis</b>		100 %	<b>70,00</b>	_____	_____
Verkauf		75 %	52,50	_____	_____
Rohstoffaufwand			17,39	_____	_____
<b>Nettoaufwand I</b>		100 %	<b>139,89</b>	_____	_____
Retouren		10 %	5,60	_____	_____
<b>Nettoaufwand II</b>		100 %	<b>145,49</b>	_____	_____
Umsatzsteuer		7 %	10,18	_____	_____
<b>Kalkulierter Ladenpreis für 5 Tartes</b>			<b>155,67</b>	_____	_____
<b>Kalkulierter Ladenpreis für 1 Tarte à 16 Stück</b>			<b>31,13</b>	_____	_____
<b>Ladenverkaufspreis für 1 Stück</b>			<b>1,95</b>	_____	_____