

INFORAMA MONATS-REZEPT

SEPTEMBER 2018



LEICHTES TRAUBEN-TIRAMISU

Für 4 Portionen

1 Becher	Blanc battu	
2 EL	Zucker	
1 Becher	Vanillepudding (Flanflan)	alles in einer Schüssel gut miteinander mischen
1 dl	Rahm	steif schlagen, vorsichtig unter die Crème ziehen
12	Löffelbiskuits	in die Gratinform legen
1,5 dl	roter Traubensaft	über die Löffelbiskuits träufeln
400 g	blaue Trauben	waschen, in Viertel schneiden, Kerne entfernen. Gerüstete Trauben auf die getränkten Löffelbiskuits verteilen, Crème darüber geben, mit einigen Trauben dekorieren. Kühl stellen.

REBEN – EINE DER ÄLTESTEN KULTURPFLANZEN

Eines vorweg: Trauben gehören botanisch gesehen zu den Beeren. Tafel- und Weintrauben sind die Früchte der Weinrebe, einer sommergrünen Kletterpflanze. Der Kletterstrauch, der Winkelranken bildet, wird an Gerüstsystemen kultiviert. Die Blüten der Pflanze, aus denen die Beeren wachsen, sind in Rispen gebündelt. Die Beeren sind rund bis oval und grün, gelblich, rot oder blau bis schwarzblau. Es gibt auch kernlose Sorten. Die Kerne befinden sich in den zwei bis vier Fächern der Beere, eingebettet im weichen, saftigen Fruchtfleisch.

Man unterscheidet zwischen Wein- und Tafeltrauben. Tafeltrauben sind die Beeren, die umgangssprachlich als Weintrauben bekannt sind und die wir als Frucht verzehren oder in getrockneter Form als Rosinen genießen.

Die Weinrebe ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschen. Bereits vor 5000 Jahren bauten die Ägypter die Kletterpflanzen an und verarbeiteten die Trauben zu Wein. Auch die Römer schätzten Weintrauben. Sie verbreiteten die Beeren in den gesamten Mittelmeerraum und nach Nordeuropa.

Die Vielfalt ist enorm – weltweit werden rund 16'000 Rebsorten kultiviert.