

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 18 dag Butter
- 10 Stk. Eier
- 5 EL Milch (lauwarm)
- 1 Pkg. Backpulver
- 35 dag Mehl
- 60 dag Kristallzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 60 dag Ribisel

**Mein persönlicher Tipp**

Die Ribisel geben dem Kuchen eine sehr erfrischende Note.:

**Friederike Schmitl**

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

**Quellen:**

- Helene Treiber: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Ribiselschnitten

**Zubereitung****Kuchenboden**

- Zutaten: 18 dag Butter, 20 dag Zucker, 4 Eier /Schnee, 5 Essl. lauwarme Milch, 1 P. Backpulver
- 35 dag Mehl
- Mehl mit Backpulver versieben.
- Eiklar und Dotter trennen. Eiklar zu Schnee schlagen.
- Weiche Butter schaumig rühren und mit Zucker und Dotter cremig aufschlagen.
- Erwärmte Milch langsam dazugeben. Mehl untermischen und zum Schluss den Schnee unterheben. Masse auf einem Blech (Backtrennpapier) verteilen.
- Bei 180 C ca. 20 min. halbfertig backen.

**Belag**

- Zutaten: 6 Eiklar, 40 dag Kristallzucker, 2 Pkg. Vanille-Zucker, 60 dag Ribisel
- Währenddessen Eiklar, Zucker u. Vanillezucker steif schlagen.
- Die Ribisel vorsichtig unterheben.

**Fertigstellen**

- Die Masse auf den halbfertig gebackenen Kuchenboden verteilen und den Kuchen noch ca. 10 min fertigbacken.
- Der Belag sollte eine schöne lichte Farbe aufweisen.