



#### 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 Ribiseln

#### 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.