Ribiselschnitten

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

Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:

Helene Treiber: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20