

Ribiselkuchen

Kategorien: Backen, Blechkuchen, Desserts, Kuchen, Obstküche

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

15 dag Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Dotter
3 EL Wasser
5 dag Butter
25 dag Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1/16 L Milch

Belag:

3 Eiklar
20 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
30 dag Ribisel

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Dotter und Wasser schaumig rühren.

Dann nacheinander die zerlassene Butter, das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch einrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und hellgelb backen.

Für den Belag Schnee schlagen, dann den mit Vanillezucker vermischten Zucker einrühren, zuletzt die Ribiseln unterheben.

Auf dem fertigen Boden verteilen und bei ca. 200°C kurz übertrocknen lassen, bis der Belag Farbe zeigt.