



Ribiselschnitten

Zutaten:

5 Stk Eierdotter
 1/8 l Milch
 380 g Mehl
 200 g Feinkristallzucker
 100 g Butter
 1 Pkg Backpulver
 1 Pkg Vanillinzucker
 6 EL Wasser
 5 Stk Eiklar
 220 g Staubzucker
 500 g Ribisel

Zubereitung

Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren, Wasser, Backpulver und Vanillinzucker langsam zufügen, zerlassene Butter, Mehl und Milch einrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse auf das Blech streichen. Die Kuchenmasse etwa 15-20 Minuten bei Ober- und Unterhitze bei 180°C vorbacken. Das Eiklar zu Schnee schlagen. Danach in den steifen Schnee, Zucker einschlagen und die Ribisel einmengen. Schnee auf die vorgebackene Masse streichen und im vorgeheizten Ofen, bei 170°C ca. 12-15 Minuten hellgelb backen.



BACKPULVER

Desserts

