

RIBISEL-STREUSELKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 10 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

1 Für den Mürbteig (>Mürbteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) zuerst das Weizenmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700-3kg/>) mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

WIE DU EINEN MÜRBTIEG GANZ EINFACH ZUBEREITEN KANNST, FINDEST DU HIER.

<https://www.backenmitchristina.at/blog/muerb-muerber-muerbteig/>

2 2/3 des Teiges direkt auf einem Backblech gleichmäßig ausrollen. Dies funktioniert mit Hilfe meines Teigrollers ganz einfach.

Ich hab danach einen Backrah (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) men (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) um den Teig gestellen, so wird der Blechkuchen gleichmäßiger und es gibt eigentlich keine Randstücke.

3 Das restliche Drittel zu einer Teigkugel formen und in den Kühlschrank geben.

4 Für die Fülle die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter zusammen mit Topfen, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver gut vermischen. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben und zum Schluss noch mit den schwarzen Ribisel vorsichtig vermischen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

500 g Weizenmehl 700
16 g Backpulver
4 Eier
180 g Zucker
250 g Butter

FÜLLE

4 Eier
500 g Topfen
80 g Zucker
20 g Vanillepuddingpulver
20 g Vanillezucker
300 g schwarze Ribisel
(Johannisbeeren)

- 5 Die Topfencreme anschließend gleichmäßig auf dem Mürbteigboden verteilen.
- 6 Für die Streusel den restlichen Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer groben Küchenreibe direkt auf den Kuchen reiben, so entstehen gleichmäßige Streusel.
- 7 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen und dann abkühlen lassen.