

RIBISELSCHAUMKUCHEN MIT MÜRBTIEG



★★★★☆ 4.7 bei 225 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1×1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben,
dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, Dotter
und Milch dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder
Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig
verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank
rasten lassen.
- 2** Den Teig am besten direkt auf dem Backblech rechteckig
ausrollen. (Ich habe dann noch einen Backrahmen
rundherum gestellt, damit ich den Schaum gut am Kuchen
verteilen kann und keine wirklichen „Randstücke“
entstehen.) Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15
Minuten backen, bis er hellbraun ist.
- 3** In der Zwischenzeit den Ribiselschaum zubereiten. Dazu die
Eiklar mit einer Prise Salz gut aufschlagen, dann den Zucker
langsam einrieseln lassen und weiter aufschlagen, bis der
Schaum schön glänzt. Die Ribiseln vorsichtig unterheben
und die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.
- 4** Den Kuchen dann bei leicht geöffneter Ofentüre weitere 20
Minuten bei 190 Grad fertig backen. Am besten im Backofen
auskühlen lassen, damit der Schaum nicht so schnell
zusammenfällt.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN

TEIG

70 g	Milch
400 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
200 g	Butter
180 g	Zucker
3	Dotter

RIBISELSCHAUM

4	Eiklar
1 Prise	Salz
160 g	Zucker
300 g	Ribisel