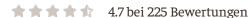
# RIBISELSCHAUMKUCHEN MIT MÜRBTEIG















## Zubereitung

- Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1
  (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.
- 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.
- 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.
- 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