RIBISELSCHAUMKUCHEN MIT MÜRBTEIG

4.8 bei 250 Bewertungen

1 h | Mürbteig | Heißluft | 200 Grad | 35 min

Zubereitung

1. 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.

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