

RIBISELSCHAUMKUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 71 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig zubereiten. Diesen – am besten direkt am Backblech – rechteckig ausrollen. Ich hab dann noch einen Backrahmen rundherum gestellt, damit ich den Schaum dann gut am Kuchen verteilen kann und keine wirklichen „Randstücke“ entstehen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, bis er hellbraun ist.
- 2** 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. Dann die Ribisel vorsichtig unterheben und die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.
- 3** Den Kuchen dann bei leicht geöffneter Ofentüre nochmal 20 Minuten bei 190 Grad fertig backen und im Ofen auskühlen lassen, damit der Schaum nicht so schnell zusammenfällt.



Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 25X30 CM

TEIG

70 g	Milch
400 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
200 g	Butter
180 g	Zucker
3 Stk.	Dotter

RIBISELSCHAUM

4 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
160 g	Zucker
300 g	Ribisel