

# SCHNELLE RIBISEL TORTE

★★★★★ 5 bei 14 Bewertungen



Eine Torte für zwischendurch.

## Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Den Dotter und Zucker sehr schaumig rühren, dann den Butter dazurühren.
- 2 Das Weizenmehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
- 3 Die Masse auf in eine Tortenform füllen und die Ribisel darauf verteilen. Die Torte bei 170 Grad 45 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø24 CM

### TEIG

200 g	Zucker
5 Stk.	Eier
150 g	zimmerwarme Butter
200 g	Naturjoghurt
250 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
200 g	Ribisel