

SCHNELLER RIBISELKUCHEN



★★★★★ 4.9 bei 284 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Den Zucker gemeinsam mit den Dottern sehr schaumig rühren. Jetzt das Öl langsam einfließen lassen und danach noch Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Masse auf ein Backblech streichen und die Ribiseln darauf verteilen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 125 ml Öl
- 300 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 125 ml Milch
- frische Ribisel,
- 300 g Stachelbeeren oder Himbeeren