SCHNELLER RIBISELKUCHEN

4.9 bei 282 Bewertungen

35 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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
300 g	frische Ribisel, Stachelbeeren oder Himbeeren