

# SCHNELLER RIBISELKUCHEN

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.9 bei 298 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig ([\(>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-1x1)  
(<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