



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|---------------------------------|
| 500 g | Mehl |
| 250 g | Zucker |
| 250 g | Butter |
| 2 | Eier |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 4 | Eiklar |
| 250 g | Staubzucker |
| 600 g | Ribisel (rote, schwarze, weiße) |

Ribiselkuchen

Der Klassiker unter den Ribiselrezepten

Anleitung

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren.
2. Das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit dem steifgeschlagenen Schnee unterheben.
3. Auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen.
4. Bei 180 Grad fast fertig backen.
5. Vier Eiklar steifschlagen.
6. Staubzucker einarbeiten.
7. Ribisel unterheben.
8. Die Masse auf den Teig geben und ca. 15 Minuten fertig backen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit dem steifgeschlagenen Schnee unterheben, auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen, bei 180 Grad fast fertig backen.

Vier Eiklar steifschlagen, Staubzucker einarbeiten, Ribisel unterheben. Die Masse auf den Teig geben und ca. 15 Minuten fertig backen.

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

