Ribiselkuchen mit Schneehaube

Probieren Sie den köstlichen Ribiselkuchen mit Schneehaube nach dem feinen Rezept von Bäuerin Maria Putzhammer – saftiger Kuchen mit fruchtigen Ribiseln und einer luftigen Baiserhaube.

Benötigte Zutaten

Zutaten Teig

4	Dotter
80 g	Feinkristallzucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
60 g	Premium Teebutter (zerlassen)
250 g	Mehl glatt
1 TL	Backpulver
1/8 l	Premium Alpenmilch

Zutaten Schneehaube

2	Eiklar
50 g	Feinkristallzucker
200 g	Ribisel rot (gerebelte und gewaschen)

Anleitung

Zubereitung Teig

1. Zuerst die Dotter mit Feinkristallzucker und Vanillezucker mit einem Handmixer cremig-schaumig rühren.

2. Zimt, Salz und die zerlassene Butter unter die Dotter-Zucker-Masse mit dem Handmixer rühren.

3. Das Mehl mit Backpulver versieben.

4. Mit der Milch unter die Masse rühren (Handmixer).

5. Das Ganze in eine rechteckige Springform streichen.

6. Bei 180° C Umluft ca. 15 Min. backen.

7. Nicht abkühlen lassen!

Zubereitung Schneehaube

8. Die Eiklar in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren.

9. Den Zucker in einem dünnen Strahl einrieseln lassen.

10. Die Eiklar weiter zu einem festen, aber geschmeidigen Eischnee schlagen.

11. Die roten Ribiseln behutsam mit einem Gummispatel unter den fertigen Eischnee heben.

12. Die Schneehaubenmasse auf dem gebackenen Kuchen verteilen.

13. Auf die mittlere Schiene ins Rohr schieben.

14. Die Temperatur auf 150° C senken und den Kuchen weitere 20 bis 25 Minuten fertig backen.

15. Kuchenrand rundum vorsichtig mit einem Messer von der Form lösen, die Form öffnen und abheben.

16. Den Ribiselkuchen mit einem großen Messer in ca. fingerdicke Schnitten (ca. 5 x 8 cm groß) schneiden und frisch servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten