



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)

Ribiselkuchen mit Schneehaube

Nach einem feinen Rezept von Bäuerin Maria Putzhammer

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.

Zubereitung Kuchen

Zuerst die Dotter mit Feinkristallzucker und Vanillezucker mit einem Handmixer cremig-schaumig rühren. Dann Zimt, Salz und die zerlassene Butter unter die Dotter-Zucker-Masse mit dem Handmixer rühren. Anschließend das Mehl mit Backpulver versieben und mit der Milch unter die Masse rühren (Handmixer).

Das Ganze in eine rechteckige Springform streichen und bei 180° C Umluft ca. 15 Min. backen.

Danach nicht abkühlen lassen!

Zubereitung Schneehaube

Für die Schneehaube in der Zwischenzeit die Eiklar in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren. Dann den Zucker in einem dünnen Strahl einrieseln lassen und die Eiklar weiter zu einem festen, aber geschmeidigen Eischnee schlagen. Anschließend die roten Ribiseln behutsam mit einem Gummispatel unter den fertigen Eischnee heben. Die Schneehaubenmasse auf dem gebackenen Kuchen verteilen und auf die mittlere Schiene ins Rohr schieben.

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

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