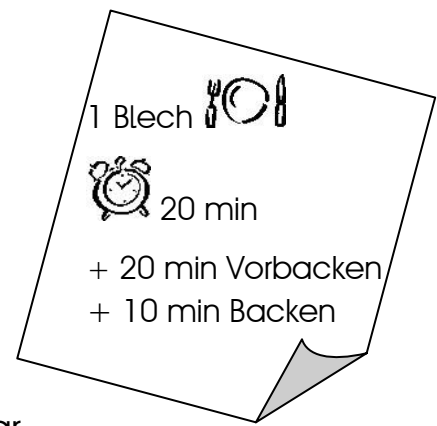


Ribiskuchen



Zutaten

20 dag Zucker
 5 Dotter
 5 EL Wasser
 40 dag Mehl
 1/8 l Milch
 1 Pkg Backpulver
 8 dag Butter oder Magarine

Belag:

5 Eiklar
 15 dag Zucker
 1 Pkg Vanillezucker
 30 dag Ribisl

Vorbereitung

Backrohr einschalten (160° Heissluft); Backblech mit Backpapier auslegen, Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Dotter, Wasser	Schaumig rühren (lange!!!)	Handmixer, Plastikschüssel
Zucker (20 dag)	„löffelweise“ zugeben	EL
Backpulver, Mehl, flüssige Butter	dazurühren	
Masse	auf Backblech verteilen (nicht ganz bis zum Rand)	Backpapier!!!
	bei 160° (Heissluft) ca. 20 Minuten vorbacken	
Eiklar	zu Schnee schlagen	Handmixer, Plastikschüssel
Zucker (15 dag)	„löffelweise“ zugeben, weiterschlagen	EL
Ribisl	waschen, am Kuchen verteilen	
Schneemasse	über den Ribiseln verteilen	
	bei 140° (Heissluft) ca. 10 Minuten backen	bis der Schnee braun ist!

Tipp:



Wenn dir der Teig zu trocken ist kannst du ihn auch mit Marmelade bestreichen.