Nah&Frisch

finis-feinstes.at Professional

Ribiselschnitte

Kuchen & Gebäck Gartenparty Obst Sommer



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und zur Seite geben. Die Dotter mit nach und nach Staubzucker und Vanillezucker weiß schaumig aufschlagen.

Öl mit Wasser mischen und langsam zur Dottermasse geben. Kräftig weiter rühren. Mehl mit Backpulver versieben und löffelweise unter die Masse rühren. Eischnee langsam und behutsam unter den Teig heben. Den Teig auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech gleichmäßig aufstreichen. Ca. 150g Ribisel darüber verteilen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) für 30-35 Minuten golden backen.

Für die Baiserschicht die Eiklar mit dem Kristallzucker auf höchster Stufe der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts für mindestens 5 Minuten kräftig aufschlagen. Der entstandene Schnee zieht stehende Spitzen und glänzt wunderbar weiß.

Die restlichen Ribisel unter den Schnee ziehen, diesen auf den leicht ausgekühlten Kuchenboden verstreichen und nochmal im heißen Ofen bei ca. 200 °C (Ober-/Unterhitze) gratinieren.

Tipp: Schmeckt auch wunderbar mit Heidelbeeren oder Himbeeren!

Zutaten

Zutaten für 1 Blech

Kuchenboden

- 4 Eier (L)
- 1 Prise Salz
- 165 g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 80 ml Öl
- 80 ml Wasser
- 1 TL Backpulver
- 250 g Fini's Feinstes Bio-Kuchenmehl

Baiserhaube

- 4 Eiklar
- 180 g Feinkristallzucker
- 250 g Ribisel