

Ribiselschaumkuchen



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	10 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Backpulver	½ Pkg.
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Feinkristallzucker	14 Dekagramm
Johannisbeeren	20 Dekagramm
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Esslöffel
Butter	4 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	17 Dekagramm
Vollmilch	3 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

- 10 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Dotter
- 2 EL Wasser
- 4 dag Butter
- 17 dag Mehl, glatt
- ½ Pkg. Backpulver
- 3 EL Milch
- 2 Eiklar
- 14 dag Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 20 dag rote Ribiseln

Vanillezucker, Dotter, Staubzucker und Wasser sehr schaumig rühren. Nach und nach zerlassene Butter einrühren. Backpulver mit Mehl versieben und in die Masse mit der Milch unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Bratpfanne (33 x 21 cm) einfüllen, glatt streichen und bei 170°

Umluft ca. 30 – 40 Minuten goldgelb backen.

Eiklar mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Nach und nach Kristallzucker und Vanillezucker einrühren. Ribiseln unterheben, auf den gebackenen Kuchen streichen und bei 90° Umluft ca. 25 Minuten trocknen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2082-Ribiselschaumkuchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at