

Ribiselschnitte



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	1/16 Liter
Weizenmehl (glatt)	25 dag
Backpulver	½ Pkg.
Feinkristallzucker	20 dag
Butter	5 dag
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Ribisel	30 dag
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	15 dag

Zubereitung:

15 dag Staubzucker, 1 Packung Vanillezucker, 3 Dotter und 3 EL Wasser schaumig rühren, dann 5 dag zerlassene Butter langsam dazugeben (darf nicht mehr heiß sein). 25 dag Mehl, 1/2 Packung Backpulver und 1/16 l Milch unterheben.

Schnee schlagen, 20 dag Zucker, 1 Packung Vanillezucker dazugeben, dann Ribisel unterheben. Den Kuchen im vorgeheizten Rohr mit ca. 170°C backen.

Den fast fertigen Kuchen mit dem Ribisel-Schnee bestreichen und fertigbacken.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-356-Ribiselschnitte.html>

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