

Ribiselkuchen mit Baiserhauberl

1 BLECH | 1 STUNDE | MEHLSPEISE | SOMMER

ZUTATEN

Ribiselkuchen

Rote Ribiseln
270 Gramm Mehl
140 Gramm Kristallzucker
100 Gramm Wasser
90 Gramm Staubzucker
90 Gramm Öl
4 Bio Eier aus Freilandhaltung
1 Packerl Vanillezucker
½ Packerl Backpulver

Baiserhauberl

4 Bio Eier aus Freilandhaltung
130 Gramm Kristallzucker

ZUBEHÖR

Rührmixer und Rührschüssel
Schüsseln und Teigkarte
Blech und Backpapier
Geschirrtuch

ZUBEREITUNG

1. Rote Ribiseln pflücken. Ribiseln auf ein feuchtes Geschirrtuch legen, damit kleine Krabbeltierchen umsiedeln können. Ribiseln putzen oder waschen, Strunk entfernen und verlesen.
2. 4 Bio Eier an der Kante einer Schüssel aufschlagen. Dotter und Eiklar trennen.
3. 4 Dotter, 90 Gramm Staubzucker und 1 Packerl Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und Menge mit einem Rührmixer aufschlagen. 270 Gramm Mehl, 100 Gramm Wasser, 90 Gramm Öl und ½ Packerl Backpulver hinzugeben und Menge erneut aufschlagen.
4. 4 Eiklar in eine saubere Rührschüssel geben, 140 Gramm Kristallzucker hinzugeben und Menge mit einem Rührmixer steifschlagen. Eischnee unter den Teig heben.
5. Teig auf einem Blech verstreichen und mit vorbereiteten Ribiseln belegen.
6. Teig im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad rund 30 Minuten lang vorbacken.
7. 4 Eiklar in eine saubere Rührschüssel geben, 130 Gramm Kristallzucker hinzugeben und Menge mit einem Rührmixer steifschlagen. Eischnee auf den vorgebackenen Teig streichen.
8. Ribiselkuchen mit Baiserhauberl bei 175 Grad rund 15 Minuten lang fertigbacken. Sobald das Baiserhauberl eine bräunliche Farbe annimmt, ist der Kuchen fertigbacken.

