

www.danibelle.at

Ribiselkuchen mit Baiser

Zutaten Teig:

- 3 Eigelb
- 150 g Staubzucker(Puderzucker)
- 50 g Butter geschmolzen
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 EL Wasser
- 250 g Mehl, griffig
- 60 ml Milch
- 1 Pkg. Backpulver

Zutaten Belag:

- 3 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 500 g Ribisel verlesen und gut gewaschen



Zubereitung:

1. Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Wasser und Butter im [Kenwood Titanium Chef](#) gut verrühren.
2. Mehl mit Backpulver versieben und zur Mischung geben, am Ende die Milch dazu und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170°C im vorheizten Backofen 15-20 Minuten backen

Zubereitung Belag:

1. Eiweiß steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und Ribisel unterheben.
2. Masse auf den gebackenen Teig streichen und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen bei Oberhitze(oder Grill) weitere 15-20 Minuten backen.

Tipp: Wer es gerne besonders süß mag, kann auch noch zwischen Teig und Belag eine dünne Schicht Ribisel- oder Erdbeermarmelade streichen!

