

Ribiselschaumschnitte

Zutaten:

Teig:

- 250 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 6 Dotter
- 4 EL Wasser
- 80 g warme Butter
- 1/8 lt. Milch
- 280 g Weizenmehl
- 1 Pkg. Backpulver

Ribiselschaum:

- 500 g Ribisel
- 6 Eiklar
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker



Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Dotter und Wasser schaumig schlagen. Milch und Butter einrühren. Abschließend Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Teig auf einem befetteten Backblech verteilen.

Bei 180° C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Für den Ribiselschaum Eiklar, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen und mit den Ribisel vermischen.

Eiklargemisch auf dem Kuchen verteilen.

Weitere 15 Minuten bei 150° C backen.