

## Rezept 045 : Ribiselkuchen

### Zutaten :

#### Teig:

150g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
3 Eidotter  
3 Esslöffel Wasser  
50g Butter  
250g Mehl  
1/2 Pkg. Backpulver  
1/16 Liter Milch

#### Belag :

3 Eiklar  
200g Feinkristallzucker  
1 Pkg Vanillinzucker  
300g Ribiseln

### Zubereitung :

Zucker, Vanillinzucker, Eidotter und Wasser schaumig rühren. Zerlassene Butter einrühren. Backpulver mit Mehl vermengen und mit der Milch unterheben. Den Teig fingerdick auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech streichen und hellgelb backen ( 10 Minuten bei 150 °C ).

Eiklar zu Schnee schlagen und den Zucker löffelweise einschlagen. Vanillinzucker und die Ribisel unterheben.

Diese Masse auf den Kuchen streichen und bei geringer Hitze ( 150 °C , wieder ca. 10 Minuten ) fertig backen.

Guten Geschmack !