



Ribiselkuchen à la Mama

Teig

170 g Butter, weich
75 g Zucker
3 Eigelb
225 g Mehl
1 Prise Salz

Baiser

3 Eiweiß (große Eier)
150 g Zucker
1 EL weißer Essig
400 g Ribisel (Johannisbeeren)

Für 1 Backform 20 x 30 cm (12 Stück)
Dauer: 30 min + 55 min Backzeit + 1 h Kühlzeit



Zubereitung

Eine Backform mit Butter einfetten und den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Teig zuerst Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer verrühren, dann alle weiteren Zutaten hinzufügen und vorsichtig unterrühren bis eine eher feste Masse entsteht. Den Teig in die Backform geben und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–12 Minuten vorbacken. Wenn der Boden fertig ist, aus dem Ofen nehmen und Ofen auf 150°C runterschalten.

In der Zwischenzeit die Ribisel waschen und von den Stielen lösen. Die Eiweiß zu Eischnee schlagen. Wenn der Eischnee anfängt, fest zu werden, langsam den Zucker einrieseln lassen und den Essig hinzufügen. Weiterrühren bis der Eischnee glänzend und fest ist. Die Ribisel vorsichtig unterheben und die gesamte Masse auf dem Mürbteig verteilen.

Den Kuchen zurück in den Ofen schieben und weitere 30 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken. Nach der Backzeit, den Ofen ausschalten und den Kuchen noch weitere 10 min trocknen lassen.

Auskühlen lassen und genießen. Damit der Ribiselkuchen nicht matschig wird sollte er in 2 Tagen gegessen werden.

Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.