Ribiselkuchen mit Butterstreusel

Das Rezept vom Ribiselkuchen mit Butterstreusel ist ein Geheimtipp und schmeckt noch wie der von Großmutter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Kristallzucker
5 Stk.	Eier (Größe M)
1 Stk.	Eiweiß
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
75 ml	Öl (pflanzliches)

für den Belag

750 g	Ribiseln (verlesen und gewaschen)
1 Packung	Vanillezucker

für die Streusel

125 g	Butter
120 g	Kristallzucker
1 Stk.	Eigelb
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
0.5 Packungen	Backpulver
250 g	Mehl

für die Dekoration

75 g	Butter (zerlassen)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Ribiselkuchen mit Butterstreusel** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Für den Teig den Zucker, die Eier und das Eiweiß zu einer dicken und cremigen Masse aufschlagen. Das Mehl mit den Backpulver vermengen, auf die Masse sieben und gleichmäßig unterheben. Zum Schluss das Öl unter Rühren langsam hinzufügen. Den Teig auf dem Backblech verteilen und glattstreichen.

3. Nun die verzehrfertigen Ribisel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit dem Vanillezucker bestreuen.

4. Für die Streusel die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker dem Zitronensaft und dem Eigelb kurz verrühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zur Masse sieben. Alles zu einer krümeligen Masse verkneten und diese dann gleichmäßig auf den Ribiseln verteilen.

5. Den Kuchen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten fertig backen und direkt nach dem Rausholen mit der flüssigen Butter bestreichen. Den Ribiselkuchen auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Ribiselkuchen mit Butterstreusel kann man zusätzlich noch mit einem Klecks Schlagobers oder Vanillesoße servieren.