Einfacher Ribiselkuchen

Hier das Rezept für den einfachen Ribiselkuchen aus Omas Küche. Der süß-säuerliche Blechkuchen schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Ribiseln
300 g	Butter
250 g	Staubzucker (Puderzucker)
5 Stk.	Eidotter
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Zubereitung

1. Für den **einfachen Ribiselkuchen aus Omas Küche** das Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die frischen Ribiseln mit Wasser abspülen und verlesen. Danach abtropfen lassen. Die Butter mit Staubzucker und Eidotter in einer Rührschüssel mit einem Mixer cremige rühren. Das Mehl und Backpulver unterheben und verrühren.

3. Die Teigmasse auf das Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Abschließend die Ribiseln darüber verstreuen. Den einfachen Ribiselkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene zirka 30 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Tipp

Mit dem übrig gebliebenen Eiweiß einen Eischnee-Gugelhupf backen! Hier geht es zum Rezept: https://www.kochrezepte.at/eischnee-gugelhupf-rezept-9865