

# 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	<a href="#">Ribiseln</a>
300 g	<a href="#">Butter</a>
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 cremig 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>

