Kuhflecken-Ribiselkuchen

Der Kuhflecken-Ribiselkuchen bietet eine süße Grundlage mit leicht säuerlichen Akzenten. Ein Rezept, dass das Herz von Ribisel-Fans höher schlagen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 g	Margarine
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
500 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
300 ml	Milch
3 EL	Kakao (ungesüßt)
250 g	Ribiseln
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Kuhflecken-Ribiselkuchen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Ribiseln waschen, vom Stiel befreien und verlesen.

2. Jetzt die Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

3. Dann die Eier nach und nach hinzufügen und unterrühren.

4. Als nächstes das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel mit der Milch hinzufügen.

5. Nun ca. 2/3 des Teiges auf das Backblech geben und glattstreichen.

6. Danach den Kakao unter den restlichen Teig rühren.

7. Diesen jetzt in großen Klecksen auf dem hellen Teig verteilen.

8. Letztendlich die Ribiseln auf dem Teig verteilen und alles im Ofen ca. 20 Minuten backen. Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen. Vor dem Servieren den Kuchen noch dekorativ mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der Kuhflecken-Ribiselkuchen, schmeckt auch mit einer Schokoglasur, oder einem Klecks Schlagobers serviert.