

Ribisel-Mohn-Kuchen

Der Ribisel-Mohn-Kuchen ist ein herrlich saftiger Blechkuchen mit lockerem Teig und fruchtig-säuerlichen Note. Ein perfektes Rezept für einen köstlichen Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

750 g	Ribiseln (rote Johannisbeeren)
300 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
3 EL	Mohn
150 g	Mandeln (gemahlen)
150 g	Sauerrahm
150 g	Crème fraîche
	Staubzucker

Zubereitung

- Um einen feinen **Ribisel-Mohn-Kuchen** zu backen, die Ribisel verlesen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Butter, Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Eier einzeln zusammen mit etwas Mehl unterrühren, damit die Masse stabil bleibt. Das restliche Mehl mit Backpulver, [Mohn](#) und gemahlene Mandeln vermengen und abwechselnd mit Sauerrahm und Crème fraîche unterheben. Alles kurz zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und ein Backblech oder eine rechteckige Form (ca. 38 × 25 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Die Ribisel

gleichmäßig darauf verteilen.

3. Den Ribisel-Mohn-Kuchen etwa 35–40 Minuten goldbraun backen und anschließend vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Tipp