Ribiselkuchen mit Guss

Das Rezept für diesen Ribiselkuchen mit Guss vereint einen lockeren Kuchenboden mit einer fruchtig, cremige Haube und sorgt für sommerlichen Mehlspeisen Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

für den Teig

125 g	Butter
1 Stk.	Ei
75 g	Zucker
125 g	Mehl
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 Packung	Backpulver

für den Guss

3 Stk.	Eiweiß
75 g	Zucker
200 g	Sauerrahm
0.5 TL	Zimt
3 Stk.	Eidotter
2 EL	Speisestärke
500 g	Ribiseln

Zubereitung

1. Für den **Ribiselkuchen mit Guss** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Butter einfetten. Das Ei mit Zucker und Butter

schaumig aufschlagen. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver vermischen und nach und nach unter die Eiermasse rühren.Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und etwa 25-30 Minuten vorbacken.

2. Währenddessen den Guss vorbereiten. Das Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen. Die Eidotter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Anschließend Zimt, Speisestärke und **Sauerrahm** unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die gereinigte Ribiseln vorsichtig unterheben. Danach den Eischnee behutsam unter die Creme ziehen, damit die Masse schön luftig bleibt.

3. Den vorgebackenen Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und den Ribisel-Guss gleichmäßig darauf verteilen.

4. Den Kuchen erneut bei 180 °C für etwa 25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht goldgelb ist. Den fertigen Ribiselkuchen mit Guss unbedingt in der Springform vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Der Ribiselkuchen schmeckt hervorragend leicht gekühlt und passt perfekt zu einer Tasse Kaffee oder Tee. Vor dem Servieren kann er nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäubt werden.