

Ribiselkuchen mit Schneehaube

Der Ribiselkuchen mit Schneehaube ist ein beliebtes österreichisches Kuchen-Rezept. Ein fruchtiger Sommerkuchen, luftig und unwiderstehlich köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

140 g	Staubzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
4 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
100 g	Butter
100 ml	Vollmilch
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

für die Schneehaube

300 g	Ribiseln
4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
150 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **Ribiselkuchen mit Schneehaube** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech oder eine rechteckige Backform (ca. 40 x 30 cm) mit Backpapier

auslegen. Staubzucker und Bourbon-Vanillezucker vermischen. Die Eidotter mit der Zuckermischung und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Anschließend die flüssige Butter und die Vollmilch langsam unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und portionsweise zur Eiermasse geben. Alles zu einem glatten, homogenen Teig verrühren.

2. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig verstreichen und auf mittlerer Schiene etwa 20 bis 25 Minuten backen. Mit der **Stäbchenprobe** kontrollieren, ob der Boden durchgebacken ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
3. Währenddessen die Ribiseln waschen, trocken tupfen und von den Rispen lösen.
4. Für die Schneehaube das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Feinkristallzucker und den Bourbon-Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Baisermasse entstanden ist. Die vorbereiteten Ribiseln vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben. Die Ribisel-Baiser-Masse gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen.
5. Die Backofentemperatur auf 150 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und den Kuchen nochmals etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis die Schneehaube leicht goldbraun gefärbt ist. Den fertigen Ribiselkuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Den Ribiselkuchen mit Schneehaube servieren und nach Belieben mit einigen Ribiseln garnieren.