Ribiseln-Schaum-Schnitten

Das Rezept für die Ribiseln-Schaum-Schnitten schmeckt locker, süß und fruchtig-säuerlich. Ein Kuchen der Fans von Ribiseln begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eigelbe
150 g	Zucker
50 g	Butter (geschmolzen)
1 Packung	Vanillezucker
5 EL	Wasser (lauwarm)
150 ml	Milch
240 g	Mehl
1 EL	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Backpulver

Für den Belag

4 Stk.	Eiweiße
150 g	Zucker
500 g	Ribiseln

Zubereitung

1. Für die **Ribiseln-Schaum-Schnitten** die Ribiseln verlesen, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

2. Dann die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und eine Backform ca. 37x25cm (nicht größer) dünn ausfetten.

3. Nun die Eigelbe, den Zucker, den Vanillezucker und das Wasser ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät dick-cremig aufschlagen.

4. Danach die Butter und die Milch unterrühren.

5. Jetzt das Mehl, das Vanillepuddingpulver und das Backpulver vermengen und gesiebt unterrühren.

6. Den Teig anschließend auf das gefettete Blech geben, glatt streichen und im Ofen vorerst ca. 10 Minuten backen.

7. In der Zwischenzeit die Eiweiße steif schlagen und den Zucker langsam hinzu-rieseln lassen.

8. Die Masse nun so lange aufschlagen, bis sie glänzt und stehende Spitzen zieht.

9. Dann die Ribiseln vorsichtig unter den Schaum heben.

10. Letztendlich den Kuchen aus dem Ofen holen, die Temperatur auf ca. 150°C Ober/Unterhitze reduzieren, den Schaum auf den Boden streichen und weitere ca. 12-15 Minuten backen. Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

Tipp

Die Ribiseln-Schaum-Schnitten lassen sich am besten Schneiden, wenn man die Klinge des Messers dünn mit Öl einreibt.