

# Ribiselkuchen nach Omas Art



## **Zutaten für den Mürbteig**

210 g Mehl  
120 g Butter  
50 g Zucker  
3 Eidotter

## **Zutaten für den Belag**

1 kg Ribiseln  
150 g Zucker  
3 Eiklar

- 1.** Mehl, Butter, Zucker und Eidotter zu einem Teig kneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Teig auf ein Blech auswalken und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C halb backen (etwa 10 Minuten).
- 3.** Ribiseln mit 100 g Zucker vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und darüberstreichen.
- 4.** Backrohrtemperatur auf 150°C zurückdrehen und Ribiselkuchen weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis der Eischnee hellbraun ist.