

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.