



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Sommer
Für: 1 Blech
Verfasst von: Helene Treiber

Zutaten

180 G	Butter
10	Eier
5 EL	lauwarme Milch
1 PKG	Backpulver
350 G	Mehl
600 G	Kristallzucker
2 PKG	Vanillezucker
600 G	Ribiseln

Zubereitung

- 1. Das Mehl mit Backpulver versieben.
- 2. Die Eiklar und Dotter trennen. Eiklar zu Schnee schlagen.
- 3. Weiche Butter schaumig rühren und mit Zucker und Dotter cremig aufschlagen.
- **4.** Erwärmte Milch langsam dazugeben. Mehl untermischen und zum Schluss den Schnee unterheben. Masse auf einem Blech (Backtrennpapier) verteilen.
- 5. Bei 180 C ca. 20 Minuten halbfertig backen.
- **6.** Währenddessen Eiklar, Zucker u. Vanillezucker steif schlagen. Die Ribisel vorsichtig unterheben.
- 7. Die Masse auf den halbfertig gebackenen Kuchenboden verteilen und den Kuchen noch ca. 10 Minuten fertigbacken.
- 8. Der Belag sollte eine schöne lichte Farbe aufweisen.