



© Helene Treiber

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.