Ribiselkuchen mit Schneehaube

1/2 Teig

Dauer: Schnell Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer

1 Blech

Zutaten

200 G	Zucker
80 G	Butter
5	Dotter
5 EL	Wasser
1 PKG	Vanillezucker
400 G	Mehl
1 PKG	Backpulver
CA. 125 G	Milch

Zubereitung

1. Zucker, Dotter, Wasser schaumig rühren.
2. Butter zerlassen und gemeinsam mit der Milch dazugeben.
3. Anschließend das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
4. Auf ein befettetes Blech streichen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.
5. Die Ribisel-Eiweißmasse auf dem vorgebackenen Kuchen streichen und nochmal bei 150 Grad für 12 – 15 Minuten backen.

   Bis die Masse ein wenig Farbe bekommt.

2/2 Schneehaube

Dauer: Schnell Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer

1 Blech

Zutaten

5	Eiklar
300 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
400 G	Ribisel

Zubereitung

1. In der Zwischenzeit Eiklar zu Schnee schlagen.
   Mit Zucker und Vanillezucker ausschlagen.
2. Ribisel unter die Masse heben.