

## RIBISELSCHNITTEN

*Für den Teig:*

150 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
50 g weiche Butter  
3 Dotter  
250 g Mehl  
2 TL Weinsteinbackpulver  
3 EL Wasser  
250 ml Milch

*Für den Belag:*

3 Eiklar  
200 g Zucker  
300 g Ribisel

1. Zucker, Vanillezucker mit Dotter und Butter gut aufschlagen, bis die Masse weiß ist. Das Mehl, das Backpulver die Milch und 3 Esslöffel Wasser kurz untermischen. Den Teig ca. 1,5 cm dick auf ein kleines Blech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C Heißluft für 15 Minuten backen. Der Teig soll nicht fertig gebacken sein, wenn du ihn aus dem Ofen holst.
2. In der Zwischenzeit das Eiklar über Wasserdampf mit dem ganzen Zucker auf einmal zu einem festen Schnee schlagen, kurz kalt fertig schlagen und die gewaschenen Ribisel unterheben.
3. Die Ribisel-Schneemasse auf den gebackenen Teig streichen und für weitere 10 Minuten fertig backen.

*friedarosa's Tipp:*

Du kannst den Schnee natürlich auch ganz klassisch ohne Wasserdampf schlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und dann die Ribisel unterheben. Da ich kein kleines Backblech habe, teile ich ca. 3/4 von meinem Blech mit einer Alufolie ab. Dadurch verhindere ich, dass der Teig zu weit auseinander fließt und der Boden zu dünn wird. Du kannst deine Ribiselschnitten aber auch in einer passenden Auflaufform backen.

Viel Spaß beim Backen!

Deine friedarosa