



Ribiselschnitten

Boden:

- 350 g Butter
- 200 g Zucker
- 500 g Mehl
- 5 Dotter
- geriebene Zitronenschale

Belag:

- 6 Eiklar
- 400 g Zucker
- 600 g Ribiseln (Johannisbeeren) - abgeperlt, gewaschen und abgetropft

Zubereitung:

Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren, die Eidotter einzeln dazugeben und anschließend das Mehl unterrühren.

Dann den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, keine Angst, der Teig ist sehr weich, gleichmäßig flachdrücken. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen und im 180°C Ober und Unterhitze 15 Minuten vor backen. Das Blech aus dem Rohr nehmen.

Belag:

Eiklar, Zucker u. Vanillezucker sehr steif schlagen. Die Ribisel vorsichtig unterheben.

Fertigstellen:

Die Eischneemasse auf den halbfertig gebackenen Boden verteilen und den Kuchen noch ca. 20 min bei 150°C Ober- und Unterhitze fertigbacken, bitte auf Sicht backen, die Eischneemasse soll nicht zu braun werden.

Herausnehmen, auskühlen lassen und genießen!

Am besten schmeckten mir die Schnitten noch lauwarm :-)

TIPP:

An Stelle von Ribiseln kann man auch Heidelbeeren für diese Schnitten verwenden.

Anmerkung: Da in einigen Foren das Bild meines Anschnittes mit dem Kommentar: "speckig" versehen wurde, muss ich folgendes festhalten: Der Teig ist sehr fettig, und dadurch zergeht er auf der Zunge. Man darf sich diesen Teig nicht so wie einen normalen Kuchenteig vorstellen, er ist einfach anders, schwer zu beschreiben. Mit dem Schnee/Ribiselmischung harmoniert das aber perfekt. Meine Arbeitskollegen haben sich diesmal noch mehr überschlagen mit ihrem Lob als sonst. Wenn Ihr die Schnitte in den Kühlschrank stellt, wird der Boden fester - eh klar - durch den hohen Anteil an Butter. Ich mag ihn aber so nicht.

Wer den Teig nicht so fettig haben möchte, nimmt bitte nur 250 g Butter - dann wird er nicht so fett.

Ich hoffe, ich habe euch das verständlich erklärt und euch nicht verwirrt :-)

Bei Fragen hinterlass mit doch bitte einen Kommentar, ich bemühe mich so schnell wie möglich zu antworten.

Gutes Gelingen wünscht Euch Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at