

Ribiselschitten

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
110 g weiche Butter
80 g Staubzucker
4 Dotter
3 Eiklar
70 g Kristallzucker
Prise Salz
1/2 Tonkabohne, gerieben.

Für den Belag:

300-400 g Ribiseln
4 Eiklar
75 g Kristallzucker
75 g Staubzucker
Ribiselmarmelade (oder eine andere säuerliche Marmelade)



Die weiche Butter, den Staubzucker, die geriebene Tonkabohne und eine Prise Salz mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einer hellen cremigen Masse rühren. Die Eier trennen und 4 Dotter nach und nach einrühren.

3 Eiklar schaumig rühren und mit dem Kristallzucker zu einem nicht zu steifen Schnee schlagen. Das verbliebene Eiklar für die Schneehaube aufheben.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Hälfte der Schneemasse unter den Butterabtrieb rühren, Mehl unterziehen und dann den restlichen Schnee mit dem Schneebesen unterheben.

Die Teigmasse gleichmäßig verteilen, glatt streichen und etwa 20 Minuten backen. Der Teigboden sollte nicht zu hell und gut durchgebacken sein.

Währenddessen die Ribiseln von den Stielen reiben. Wenn der Kuchen weniger säuerlich schmecken soll, nur 300 g Ribiseln verwenden.

Den Kuchen nun etwas abkühlen lassen und dann mit Ribiselmarmelade bestreichen. Wenn diese nicht zur Hand ist, passt auch die Marmelade einer anderen säuerlichen Frucht.

Aus 4 Eiklar eine schaumige Masse schlagen, den Kristallzucker einrieseln lassen und weiter schlagen. Wenn der Schnee schon steif ist, den Staubzucker dazugeben und schlagen, bis die Baiser Masse glänzt.

Etwa ein Drittel des Schnees auf die Marmeladeschicht streichen, die Ribisel gleichmäßig darauf verteilen und mit dem restlichen Schnee abdecken.

Mit einer Gabel ein Wellenmuster in das Baiser zeichnen.

Das Baiser mit 1-2 Esslöffeln Staubzucker bestäuben und etwa 5 Minuten bei 240 Grad Oberhitze im vorgeheizten Backrohr bräunen.

Die Ribiselschitten auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.