

Ribiselkuchen

21 dag Staubzucker
15 dag Butter
6 Dotter
21 dag Mehl
3 Eiklar

Belag: 3 Eiklar, 15 dag Zucker,
Ribiseln,

Für den Teig Zucker, Butter u.
6. Dotter schaumig rühren. Mehl
dazugeben und Schnee unterheben.
35 min vorbacken. Danach Ribiseln
darauf legen. Eiklar und Zucker
steif schlagen und darüber streichen.
Nochmal 8 min weiter backen bis der
Schnee Farbe bekommt.

Gutes Gelingen!
Jost Regina