

Ribiselschnitten

ZUBEREITUNG

Zucker mit Vanillinzucker, Dotter und Wasser dickschaumig schlagen. Butter schmelzen und hinzufügen. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Milch zur Dottermasse geben. Gut durchrühren. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad Heißluft backen. Eiklar zu Schnee schlagen, mit Zucker ausschlagen, Ribiseln unterheben, auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Bei Oberhitze, 180 Grad, überbacken bis der Schaum an den Spitzen leicht braun ist.



ZUTATEN

1 Pkg. Haas Vanillin-Zucker

2 TL Haas Backpulver

200 g Staubzucker

5 Stk. Eigelb

3 EL Wasser

70 g Butter

300 g glattes Mehl

1/4 l Milch

300 g Ribisel

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

5 Stk. Eiklar

200 g Kristallzucker