



RIBISEL- SCHAUMSCHNITTE

ZUBEREITUNG

1. Ribiseln abrebeln und beiseite stellen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl und Speisestärke versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale min. 10 Min. schaumig schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Mehlmischung unterheben und die Ribiseln behutsam beimengen. Masse auf das Backpapier aufstreichen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Schneemasse das Eiklar gut anschlagen und nach und nach den Kristallzucker einrieseln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Ribiseln behutsam unterheben und auf den Boden streichen. Im vorgeheizten Backofen bei starker Oberhitze bei ca. 230 °C einige Minuten backen.

ZUTATEN FÜR 1 BLECH MIT 40 X 30 CM

Masse:

- 5 Eier
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 90 g Mehl
- 90 g Speisestärke
- 50 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- ca. 80 g Ribiseln

Schneemasse:

- 4 Eiklar
- 125 g Kristallzucker
- 100 g Ribiseln