



Ribiselkuchen

Zubereitung

Teig auf Blech mit BONA Pflanzenöl streichen und im Backrohr (vorgeheizt) 20 min bei 180° backen. Inzwischen Auflage vorbereiten.

6 Eiklar zu steifem Schnee schlagen, 25 dag Zucker unterschlagen und anschließend ½ kg Ribisel leicht unterheben.

Den vorgebackenen Kuchenboden mit heißer Marillenkönfitüre oder Ribiselkönfitüre bestreichen und den Eischnee auflegen. Weitere 15 min bei 200°C fertigbacken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Schneider.

Zutaten

- 6 Dotter
- 6 EL BONA Pflanzenöl
- 6 EL Wasser
- 9 EL Zucker schaumig rühren
- 6 Eiklar zu Schnee schlagen
- mit 5 EL Mehl
- 4 EL Maizena und
- ½ Backpulver unter die Dotter-Öl-Wasser-Zucker-Mischung heben.