

Ribiselschnitten

Zutaten Mürbteig:

250 g Mehl, 150 g Butter, 80 g Staubzucker, 1 Pck. Vanillezucker,
Schale von ½ Zitrone, 2 Dotter;

Zutaten Schaummasse:

2 Eier, 150 g Staubzucker, 2 Eilkar, 50 g Kristallzucker, 100 g geriebene Nüsse,
250 g rote Ribisel, Ribiselmarmelade;

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Mürbteig kneten und mindestens ½ Std. rasten lassen.

Teig zu einem Rechteck (ca. 35x25 cm) ausrollen. Mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Für die Schaummasse die ganzen Eier mit Staubzucker sehr schaumig schlagen. Eiklar mit Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen und zusammen mit Nüsse und Ribisel unter die Eiermasse mischen.

Die Schaummasse über die Marmelade streichen und bei 170°C etwa 40-50 Min. goldgelb backen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!