

Rezept für die Ribiselschaumschnitten

Zutaten

250 g	Mehl, glatt
160 g	Butter
2	Eidotter
80 g	Zucker
1/2 TL	Zitronenschale gerieben (von einer Bio-Zitrone)
150 g	Ribiselgelee (alternativ Ribiselmarmelade)
200 g	Ribiseln, frisch
3-4 EL	Staubzucker, zum Rollen der Ribiseln
4	Eiklar
200 g	Staubzucker, für die Schneemasse



Zubereitung

1. Mehl, Butter, Dotter, Zucker und Zitronenschale rasch zu einem Mürbteig verarbeiten und eine halbe Stunde kühl stellen.
2. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen (nicht zu dünn, denn der Teig ist sehr mürb!). Mit einer Gabel mehrere Male einstechen und im Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten hellbraun backen. Stäbchenprobe machen!
3. Auf den vorgebackenen Teig nun dünn Ribiselgelee aufstreichen.
4. Ribiseln in Staubzucker rollen und auf den bestrichenen Teig legen.
5. Für die Schneemasse die Eiklar schlagen und kurz bevor die Masse richtig steif wird den Staubzucker untermengen.
6. Auf den mit Gelee und Ribiseln belegten Teig streichen und wieder in den Backofen geben. Hitze etwas reduzieren und 15 bis 20 Minuten backen, bis die Schneehaube goldbraun ist.

Tipp: Wer mag, bestreut die fertigen Schnitten mit Staubzucker und garniert sie mit frischen Ribiseln.