

Ribiselkuchen - Johannisbeerkuchen



kleinkindtauglich

Ribiselkuchen mit Baiserhaube - ein einfaches Rezept für Johannisbeerkuchen

Es ist Juli und die Beerenzeit hat begonnen. Unsere Sträucher hängen wie jedes Jahr voll mit saftigen Johannisbeeren in rot, weiß und schwarz. Die Kinder naschen sie beim Spielen immer mal wieder so, wir kochen leckeres [Johannisbeergelee](#) und zerstoßen sie wie meine Oma früher, mischen sie mit Zucker und dann mit Milch.

Eine weitere leckere Idee ist ein Johannisbeerkuchen, der in Österreich und Teilen Bayerns auch Ribiselkuchen genannt wird.

Wie du solch einen leckeren Beerenkuchen ganz einfach bäckst, zeige ich dir in diesem Rezept. Die milde Säure der Johannisbeeren wird dabei durch eine süße Baiserhaube ausgeglichen, weshalb ihn auch unsere Kinder sehr gern mögen. Für mich ist er der Sommerkuchen schlechthin, für den sich das Johannisbeeren-Abpulen definitiv lohnt!

Zutaten für ein Blech Johannisbeerkuchen:

- **Für den Teig**
- 250 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- **Für den Belag**
- 3 Eiweiß

- 200 g Zucker
- 350 g Johannisbeeren beliebiger Farbe

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

So bäckst du den Johannisbeerkuchen:

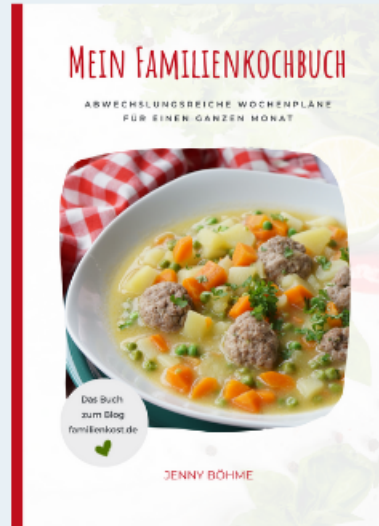
1. Rühre zuerst die Butter mit dem Eigelb und dem Zucker schaumig.
2. Anschließend fügst du nach und nach die Haselnüsse und das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzu.
3. Verrühre alles gut und verteile es auf einem mit Backpapier belegtem Blech. Wundere dich nicht, wenn der Teig recht zäh ist und sich nur schwer verteilen lässt. Das ist normal.
4. Backe den Rührteig bei 175°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten. Er sollte hellgelb bleiben.
5. In der Zwischenzeit schlägst du das Eiweiß steif und lässt den Zucker dabei einrieseln.
6. Klobe die Johannisbeeren ab und hebe sie vorsichtig unter das steifgeschlagene Eiweiß.
7. Nach der ersten Backzeit des Rührteiges verteilst du die Baisermasse auf dem Kuchenboden und verstreiche sie etwas wellig.
8. Backe den Ribiselkuchen anschließend für weitere 10-15 Minuten bei 160°C Heißluft. Die Baisermasse sollte dabei nur ganz leicht Farbe bekommen. Du kannst die Hitze auch auf 100°C Ober- und Unterhitze herunterdrehen und die Haube dabei noch etwas aushärten lassen. Vor dem Servieren sollte der Johannisbeerkuchen gut auskühlen, wobei er auch warm schon ein Traum ist.

Lasst es euch schmecken und genießt den Sommer!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>