



# Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert  
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach  
Tel. 0664/8536590  
hilde.ecker@agrar-en.at  
www.vollkornmehle.at

## Ribisel-Eierlikör-Schnitten



### Zutaten

#### Biskuit:

6 Eier, 130 g Kristallzucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Pr. Salz, 130 g Dinkelmehl hell, 1 Ei Öl

#### Eierlikörcreme:

500 g Ribiseln, 5 Blätter Gelatine, 500 g Mascarpone od. Mascarpone, 0.2 l Eierlikör,  
50 g Staubzucker, 1 Pk Vanillezucker, 0.25 l Schlagobers, 30 g Staubzucker

#### Schneehaube:

4 Eiklar, 120 g Kristallzucker, 1 Kaffeelöffel Zitronensaft

### Zubereitung

Eier mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren. Mehl unterheben, Öl einrühren. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 8 - 10 Min backen.

Eierlikörcreme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen und vorschriftsmäßig auflösen. Mascarpone mit dem Handrührgerät mit Eierlikör, Staub- und Vanillezucker gut verrühren und nach und nach unter die Gelatine rühren.

Obers steif schlagen und unterheben. Ribiseln mit dem Zucker locker vermengen und vorsichtig unter die Creme heben. Creme gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Schneehaube: Eiklar mit dem Zucker und Zitronensaft etwa 5 Minuten schnittfest schlagen. Eischnee in einen Spritzsack mit großer, glatter Tülle füllen und auf die Creme dressieren. Den Kuchen im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 250 Grad etwa 2 Minuten überbacken.

Achtung: Darauf achten, dass die Schneehaube nur leicht gebräunt und nicht zu dunkel wird.

Hinweis: Durch die Hitze verflüssigt sich die Creme an den Rändern ein wenig. Den Kuchen noch etwa 1 Stunde kalt stellen.