

## Ribiselkuchentarte

---

Zutaten für die Ribisel-Schlagobers-Tarte:

250 ml Schlagobers

1 Prise Salz

125 g Zucker

1 EL Zitronenschale, gerieben

3 Eier

75 g Butter, zimmerwarm

225 g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

400 g Ribisel (frisch oder gefroren)

Staubzucker



Der Backofen wird auf 200°C vorgeheizt. Man nimmt eine Tarteform und pinselt sie mit Öl aus. Der Schlagobers wird mit der Prise Salz, dem Zucker und der Zitronenschale gemischt und etwa 2 Minuten halbfest geschlagen. Unter Rühren schlägt man ein Ei nach dem Anderen in die Mischung. Die Butter in den Teig einrühren und zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl unterheben.

Der Teig wird in die Tarteform geleert und darauf verteilt man die Ribisel. Der Kuchen wird etwa 35-45 Minuten bei Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

