



- ♥ 300 g Weizenmehl, glatt
- ♥ 160 g Butter, kalt, in Stücken
- ♥ 3 Eidotter
- ♥ 2 EL Milch
- ♥ Schneehaube: 5 Eiklar, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, 500 g Ribisel

1. Mehl, Butter, Dotter und Milch in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 kneten.
2. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
3. Backrohr auf 180 °C vorheizen
4. Teig auf Pizzastein (Stoneware) dünn ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 20 Minuten bei 180 °C backen und auskühlen lassen.
5. Rühraufsatz einsetzen.
6. Eiklar und Salz in den Mixtopf geben und 1 Min./40°C/Stufe 2,5 rühren. Messbecher entfernen.
7. ohne Messbecher 4 Min./Stufe 3 rühren und den abgewogenen Zucker langsam durch die Deckelöffnung zugeben und zu einem sehr festen Schnee schlagen.
8. Rühraufsatz entfernen
9. Ribisel auf dem Teig verteilen. Schnee gleichmässig auf den Ribisel verteilen.
10. bei 180 ° backen bis der Schnee leicht gebräunt ist (ca 5 Minuten).
11. Ribiselschnitte abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen wünscht dir Birgit König Ottermayer.

Lass es dir gut schmecken! ♥