

Stachelbeer-Ribiselkuchen



Nachspeise
Rezeptart



25 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

25 Minuten Backzeit



Zutaten für 8 Portionen

Teig:

250 g gehobelter Ölkürbis (Kochkürbis, alternativ Zucchini)
150 g Backzucker
300 g Dinkelmehl, griffig
100 g geriebene Mandeln
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Pkg. Backpulver
20 g Kartoffelstärke
1 TL Ingwerpulver
2 Msp. Nelkenpulver
1 Pkg. Vanillezucker
1/8 l Mandelmilch ungesüßt

Belag:

250 g Stachelbeeren, halbiert
200 g rote Ribisel
2 EL Zucker

Zubereitung

Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen oder mittelgroße Auflaufform befetten und bemehlen.

Alle Zutaten für den Teig miteinander vermengen und gleichmäßig auf das Backblech streichen bzw. in die vorbereitete Auflaufform geben. Die Früchte waschen, vorsichtig abtrocknen, große Stachelbeeren halbieren und alles mit einem EL Zucker vermischen und auf dem Teig verteilen.

Kuchen auf mittlerer Schiene für circa 25 Minuten backen bis zur gold-braunen Farbe. Anschließend den zweiten EL Zucker über den heißen Kuchen verteilen und bis zum Verzehr gut abkühlen lassen.

Tipp: Da die Ribisel säuerlich schmecken kann beim Servieren zusätzlich noch etwas Staubzucker über die Kuchenstücke gestreut werden.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch