

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

Ribisel-Cupcakes

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 kleine Formen

2 Eidotter, 2 EL Zucker, wenig Salz, 30 ml Kaffeeobers (15 % Fettgehalt), 60 g glattes Mehl, 2 Eiklar (steif geschlagen), 100 g Ribiseln (geputzt und gewaschen); Butter für die Form.

Für die Vanillesauce: 250 ml Milch, 1 EL Vanillepuddingpulver, 1 EL Zucker. Zum Dekorieren: Ribiseln, Staubzucker.

Zubereitung

Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen. Salz begeben, Kaffeeobers unterrühren. Gesiebttes Mehl und den Eischnee abwechselnd unterheben. Biskuitmasse in Papierförmchen oder in mit Butter ausgeschmierte Formen füllen. Ribiseln darauf verteilen. Im Rohr bei 220 °C im vorgeheizten Rohr ca. 10 Minuten backen.

Für die Vanillesauce das Puddingpulver mit etwas kalter Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen, den Zucker zugeben und mit der Puddingpulvermischung verrühren. Unter ständigem Rühren dicklich einkochen.

Die warmen Kuchen aus den Formen nehmen. Mit Vanillesauce und mit Staubzucker bestreuten Ribiseln servieren.