

## Zubereitung

**TEIG:** Eier trennen. Dotter, Vanillezucker und Staubzucker schaumig rühren, Öl und Wasser langsam hinzufügen, Mehl und Backpulver beimengen. Das Eiklar zu Schnee steif schlagen und anschließend unter die Dottermasse heben.

Die Teigmasse auf ein befettetes Backblech aufstreichen und bei 180 Grad ca. 20 min. überbacken. (Dauert ungefähr so lange, bis die Baiser-Haube fertig ist.)

Baiser-Haube: 5-6 Eiklar mit 20 dag Staubzucker ordentlich steif schlagen, mit den abgezapften Ribiseln vorsichtig vermengen und auf den vorgebackenen Teig auftragen.

Wieder ins Rohr und ca. 15 min. fertig backen.

**TIPP:** Die übrig gebliebenen Eidotter können zum Beispiel für Spaghetti-Carbonara verwendet werden. Man kann das Eigelb aber auch einfrieren und dann beim nächsten Backen auftauen und wiederverwenden.



## Zutaten

- 5 Eier
- 25 dag Staubzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 dag glattes Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/8 l Wasser
- 1/8 l Öl
  
- 5-6 Eiklar
- 20 dag Staubzucker
- ½ kg Ribiseln