

# SCHNELLE RIBISELTORTE

★★★★★ 5 bei 26 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Joghurt, Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Masse auf in eine Tortenform füllen und die Ribiseln darauf verteilen. Die Torte bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

#### TEIG

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 150 g zimmerwarme Butter
- 200 g Naturjoghurt
- 250 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 200 g Ribisel