Süsse Ribelmaiswähe

für 1 Blech 28 – 30 cm oder 12 Muffinförmchen

Vorbereitung: 30 – 45 Min.
Backzeit: 30 – 35 Min.

Zutaten:

Zutaten Teigboden:
250 g helles Dinkelmehl oder normales Weissmehl
1 Pr. Salz
2 EL Zucker
1 Bio Zitrone abgeriebene Schale
125 g kalte Butter
1 Ei verquirlt
2 EL Rahm

Zutaten Füllung:
2 dl Vollrahm
2 dl Milch
2 Pr. Salz
3 EL Rheintaler Ribelmais
3 EL Zucker
80 g Sultaninen oder Cranberries
80 g Baumnüsse grob gehackt
3 Eigelb
1 Bio Zitrone abgeriebene Schale
100 g Mandeln gemahlen
3 Eiweiss, steif geschlagen mit 1 Pr. Salz

Zubereitung:

Zubereitung Teig:
1. Alle Zutaten bereitstellen. Mehl, Salz, Zitronenschale abgerieben in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken beifügen und zu einer krümeligen Masse zerreiben. Zucker beifügen.
2. Ei und Rahm beigeben und zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zugedeckt 30 Min. kühlstellen.

Zubereitung Füllung
3. Rahm, Milch, Zucker und Salz aufkochen. Ribel dazu rühren und auf der ausgeschalteten Platte 15 Min. zugedeckt quellen lassen. Dann auskühlen lassen und Eigelb, Zitronenschale und Mandeln dazurühren. Sultaninen/Cranberries und Baumnüsse ebenfalls dazugeben.
4. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze oder 180°C Heissluft/Umluft vorheizen.
5. Teig auf Mehl auswallen und in das gut ausgebutterte oder mit Blechreinpapier ausgelegte Backblech legen.
6. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Füllung heben. Die Füllung auf dem Teigboden verteilen und sofort backen. Im unteren Teil des Ofens, ca. 30 – 35 Min.

Tipp:

Anstelle des grossen Wähenblechs können auch Muffins gemacht werden. Hier den Teig in 12 gleichgrosse Kugeln formen, von Hand zu Rondellen ausziehen und in die Förmchen drücken. Der Zeitaufwand ist bei dieser Variante aber deutlich grösser.