

## Johannisbeerkränchen (Ribisecke)

### Zutaten:

70 dkg Backmehl - etw. Backp.

38 -- Butter

30 -- Haubrücker

4 Eiter

Röm - Vanille - Zitrone, eventuell etwas Limt

### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver auf Backbrett sieben, Butter gut damit abbröseln. In der Mitte eine Vertiefung machen, Zucker, Eiter u. Gerstmadestützen darin gut verrühren. Alles innigsam kneten u. den fertigen Teig kühlen lassen.

Auf ein Backblech verteilen, mit verschiedenen Obst nach Belieben belegen.

Wenn man Johannisbeeren (Ribisee) verarbeitet man dies wie folgt:

Auf den vorbereiteten Leirteigboden gibt man eine Lage süße Brösel - eine Lage imgerückter Johannisbeeren - wieder etwas süße Brösel u. zum Schluss wieder Johannisbeeren.

Bäckt das ganze bei mittlerer Hitze.

Gibt sodann eine Haube aus steifgerührtem Frischkäsemeel darüber u. bäckt alles noch einmal!

Will man den Obstkranz mit Kreisel belegen, so gilt folgendes Rezept:

### Streusel

### Zutaten:

35 dkg Backmehl - etw. Backpulver

18 -- Butter

12 -- Haubrücker

3 Eiter

1 Prise Salz, Vanille - Limt

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Eiter u. Gerstmadestützen schaumig rühren. Mit dem Mehl u. Backp. verrühren u. gut abbröseln.