

Rheinischer Ribbel

Im Rheinland krümelt man die Streusel nicht, stattdessen ribbelt bzw. reibt man es. Unser Ribbel-Rezept backen wir jetzt im Sommer mit einer fruchtigen Kirschschrift. Wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen?



Portionen: 1 Backblech von 30 x 40 cm

Vorbereitung: 1 h

Zubereitung: 1 h

Zeit gesamt: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Hefeteig:

- 250 g Mehl Type 550
- 100 ml Milch
- 15 g Frischhefe
- 40 g Zucker
- 50 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei
- ½ TL Salz

Zutaten für den Mürbeteig:

- 25 g Puderzucker
- 75 g Mehl Type 405
- Salz

- 50 g Butter

Zutaten für die Kirschfüllung:

- 1,5 kg frische Kirschen (alternativ 2 große Gläser Sauerkirschen)
- 150 g Zucker
- 500 ml Kirschsafte
- 100 g Speisestärke

Zutaten für die Streusel:

- 125 g Zucker
- 125 g zimmerwarme Butter
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Vanillepaste
- 180 g Mehl Type 405

Außerdem:

- Optional: Puderzucker

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine

Zubereitung:

- **Für den Hefeteig** alle Zutaten in eine Rührschüssel füllen und mit den Knethaken des Handrührgeräts acht Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
- Abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten aufgehen lassen.
- In der Zwischenzeit **für den Mürbeteig** Puderzucker, Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel sieben.
- Butter in kleine Würfel schneiden, zur Mehlmischung hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. **Tipp:** Sollte der Teig zu trocken sein 1 TL Wasser unterkneten.
- Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Währenddessen **die Kirschfüllung** vorbereiten.
- Sauerkirschen waschen, entsteinen und mit dem Zucker vermischt zehn Minuten stehen lassen.
- Speisestärke in etwas Kirschsafte auflösen.
- Restlichen Kirschsafte und eingezuckerte Kirschen aufkochen.
- Topf vom Herd ziehen, die angerührte Speisestärke unterrühren und den Topf zurück auf den Herd stellen.
- Unter ständigem Rühren aufkochen und eine Minute kochen lassen.
- Kirschkompott in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

- Aufgegangenen Hefeteig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
- Mürbeteig hinzufügen und beides zu einem glatten Teig verkneten.
- Zwillingsteig etwa auf Backblechgröße ausrollen, auf ein Backblech legen und mit den Händen so zurechtdrücken, dass er das gesamte Blech ausfüllt.
- Mit einer Gabel den gesamten Teig gleichmäßig einstechen und weitere 15 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Streusel vorbereiten.
- **Für die Streusel** Zucker, Butter, Salz und Vanillepaste mit den Quirlen des Handrührgeräts glattrühren.
- Mehl hinzufügen und kurz unterarbeiten.
- Kirschfüllung auf den Hefe-Mürbeteig-Boden streichen.
- Streuselmasse mit den Händen darüber ribbeln und den rheinischen Ribbel im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
- Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben – **Mahlzeit!**