

♥ HIMMEL IM MUND‘

ALS KUCHEN ODER KLEINE SCHNITTCHEN | „VON OMA ANITA“

30 Min. | +60 Min. Wartezeit | +40 Min. Backzeit

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels **20-30 Sek.** | **Stufe 5** zu einem Teig verarbeiten. Evtl. kurz von Hand nachkneten.
3. Teig in Frischhaltefolie für ca. 60 Min. in den Kühlschrank legen. Mixtopf spülen.
4. Nun 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und eine Springform damit auskleiden, dabei einen ca. 1 cm hohen Rand formen.
5. **Rühraufsatz** einsetzen, 2 Eiweiß in den Mixtopf geben, dieser muss absolut sauber und fettfrei sein! **2-4 Min.** | **Stufe 3,5** steif schlagen, nach 1 Min. eine Prise Salz durch den Mixtopfdeckel zugeben.
6. Eischnee umfüllen, Mixtopf spülen und abtrocknen.
7. Haselnüsse in den Mixtopf geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** mahlen und umfüllen.
8. Eigelb mit Zucker, Zitronensaft und -schale ca. **30 Sek.** | **Stufe 4-5** schaumig rühren.
9. Haselnüsse und Kakao zugeben und **20 Sek.** | **Linkslauf** | **Stufe 2** unterziehen. Evtl. mit dem Spatel von Hand nacharbeiten.
10. Die Masse in eine größere Schüssel umfüllen, den Eischnee vorsichtig unterheben.

ZUTATEN

Mürbeteig:

160 g	Mehl #405
120 g	weiche Butter
50 g	Zucker
1	Eigelb
1	Prise Salz

Füllung:

2	Eiweiß
1	Prise Salz
100 g	Haselnüsse
3	Eigelb
200 g	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt, Saft und Schale
1 EL	Backkakao

Mehl für die Arbeitsfläche
Springform 26 cm, gebuttert
Puderzucker

In diesem Rezept sind 2 Eiweiß übrig: unter dem Stichwort „**Eiweiß**“ findest du in Cookidoo viele Rezepte, wie Mini-Baisers, Kokoskuppeln, Mandelblätter oder Eiweißbrot. Die Füllung funktioniert aber auch mit 1 Ei und 1 Eigelb, so entsteht kein Rest.

Wer 2 Mixtöpfe hat, kann in dem 1. Mixtopf die Haselnüsse mahlen und danach die Füllung rühren, und anschließend die 2 Eiweiß im fettfreien 2. Mixtopf steif schlagen.

11. Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben und glattstreichen.
12. Den restlichen Teig ausrollen, Motive nach Belieben und Jahreszeit ausstechen und auf die Füllung legen.
13. Den Kuchen bei **180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30-40 Min.** auf der mittleren Schiene hellbraun backen.
14. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Min. in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer von Springformrand und -boden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Der „Himmel im Mund“ passt zu jeder Jahreszeit, der Erntezeit der Nussorten angepasst am besten in Herbst und Winter. Anstelle der Haselnüsse lassen sich auch gut Mandeln verwenden.

Den Kuchen kann man auch in kleine Rauten schneiden als leckeres Weihnachtsgebäck.



♥ GUTES GELINGEN!

| Quelle: „Die Schätze aus Omas Backbuch – 100 fast vergessene Lieblingsrezepte“ von Rosenmehl”

| Photos: Michaela Tinapp