

# ♥ LIEBESGRÜBCHEN | ENGELSAUGEN

## PLUS SILBERKUCHEN FÜR DIE EIWEIß-VERWERTUNG

60 Stück | 20 Minuten | plus Kühlzeit & Backzeit | geeignet für TM31|TM5|TM6

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels **20-25 Sek.** | Stufe 4-5 kneten.\*
2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.
3. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Von dem Teig haselnussgroße Portionen abnehmen, zu Kugeln formen und auf die mit Backpapier belegten Backbleche legen.
5. Den Stiel eines Kochlöffels in Mehl tauchen und damit in jede Kugel vorsichtig eine Vertiefung drücken. In dieses „Grübchen“ Konfitüre füllen.
6. Die Liebesgrübchen nacheinander ca. **10-12 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze** backen. Sie sollten schön hell bleiben. Nach einer kurzen Abkühlzeit auf dem Backblech vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und vollständig abkühlen lassen.
7. Die Liebesgrübchen nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben und in einer Keksdose aufbewahren.



### ZUTATEN

350 g	Mehl #405
120 g	Zucker
20 g	Vanillezucker, selbstgemacht
4	Eigelb
250 g	Butter, in Stücken
	Konfitüre oder Gelee nach Wahl, ohne Stücke (Johannisbeere, Waldfrucht, Erdbeere, Aprikose, ...)
	Puderzucker zum Bestäuben, nach Wahl

Ein ähnliches Rezept für „**Liebessaugen**“ findest du auch unter [Cookidoo.de](http://Cookidoo.de), ebenso wie die dunkle Variante mit Kakao und Kokosfüllung.

Dort findest du auch zwei Rezepte für „**Husarenkrapfen**“, die traditionell mit Haselnüssen im Teig zubereitet werden.

*\* Sollte der Mürbeteig zu krümelig sein, evtl. kurz von Hand nachkneten oder 1 Min. Knetstufe anschließen. Manchmal ist die Butter nicht weich genug oder die Eigelbe zu klein – Lebensmittel sind unterschiedlich wie die Plätzchen selbst ☺*

Quelle: Rezept umgeschrieben auf den Thermomix, von „Kölner Zucker“ | Photos: Michaela Tinapp

## ZUBEREITUNG SILBERKUCHEN

1. Rühraufsatz einsetzen.
2. Eiweiß in den Mixtopf geben und ca. 3-4 Min. | Stufe 4 steif schlagen.
3. Zucker zugeben und nochmals 1 Min. | Stufe 4 schlagen und umfüllen.
4. Rühraufsatz entfernen.
5. Butter in den Mixtopf geben und 3 Min. | 100°C | Stufe 2 schmelzen.
6. Mehl, Backpulver und Vanillezucker zugeben und 30 Sek. | Stufe 4-5 vermischen.
7. Eischnee zugeben und 30 Sek. | Stufe 3 unterrühren.
8. Teig in eine kleine, gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Min. backen.
9. Nach Geschmack mit Zuckerglasur und Silberperlen verzieren. Sehr lecker mit Sahne und Obstsalat 😊



## ZUTATEN

6	Eiweiß
150 g	Zucker
100 g	Butter, in Stücken
120 g	Weizenmehl #405
2 TL	Backpulver
2-3 TL	Vanillezucker, am Besten selbstgemacht

Kastenform

Für die **Eiweißverwertung** kannst du in der Suchmaske von Cookidoo das Stichwort „**Eiweiß**“ eingeben. So erhältst du viele Rezeptideen für das übriggebliebene Eiweiß, wie z.B. Zimtsterne, Mandelblätter, Haselnuss-Busserl, Kokos-Makronen, aber auch Eiweißbrot, Baiser, Softeis und vieles mehr.

Hier das Rezept für den „**Silberkuchen**“, der im Anschluss an die Weihnachtsbäckerei oder die Zubereitung von **Eierlikör** gebacken werden kann.

Quelle: Rezeptwelt.de, von „Thermomix Rezeptentwicklung“ für TM31 |  
Photos: Michaela Tinapp