

# Herzensrezepte

## Brüssler Kuchen - eine stille Vorratsgeschichte

Es gibt sie noch, die Kuchen, die nicht drängen. Die nicht glänzen müssen. Die einfach da sind – nahrhaft, verlässlich, altmodisch im schönsten Sinn.

Ein Kuchen für Tage, an denen man den Vorratsschrank öffnet und merkt, dass etwas gehen möchte, bevor es verloren geht. Nüsse, Mandeln, ein Rest Gelee. Kleine Schätze, die nach Verwendung rufen.

### Zutaten

für eine Springform (26 cm)

#### Mürbeteig

- 300 g Dinkelmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 150 g Rohrzucker
- 2 Eier (vom Eigelb 1 TL zum Bestreichen zurückhalten)
- 150 g Butter

#### Füllung

- optional: 200 g warmes Himbeergelee
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- ca. 150 ml Sahne oder Soja Cuisine
- 2 EL Rohrzucker
- ½ TL Salz
- etwas gemahlener Zimt
- etwas gemahlene Vanille
- etwas Eigelb zum Bestreichen

#### Zubereitung

Ein Teig, der Ruhe bekommt. Eine Füllung, die sich sammelt. Ein Kuchen, der in seiner Schlichtheit glänzt.

## Mürbeteig

Knete Mehl, Backpulver, Zucker, Eier und Butter zu einem glatten Teig, bis er sich fügt wie ein stiller Gedanke.

Stell ihn kalt – Kühle schenkt ihm Haltung.

Fette die Springform leicht ein oder lege sie mit Backpapier aus.

Nimm zwei Drittel des Teigs und drücke ihn in die Form, ziehe einen ruhigen, gleichmäßigen Rand hoch.

## Füllung

Wenn Du Süße und Saft möchtest, streiche das warme Himbeergelee auf den Boden – ein leiser roter Unterton.

Rühre Haselnüsse, Ei, Sahne, Zucker, Salz, Zimt und Vanille zu einer dicklichen, weichen Masse. Verteile sie gleichmäßig auf dem Boden – sie soll ankommen dürfen.

## Gitter

Rolle den restlichen Teig aus, schneide feine Streifen mit einem Teigrädchen und lege sie gitterförmig über die Füllung – ein kleines, stilles Geflecht.

Bestreiche die Streifen mit dem zurückgehaltenen Eigelb, damit sie später warm und goldig wirken.

## Backen

Backe den Kuchen bei 160 °C Ober-/Unterhitze, ca. 45 Minuten. Er darf langsam Farbe finden.

Lass ihn in der Form auskühlen – Ruhe macht ihn haltbar, so wie es früher gedacht war.

