# Mohn-Nuss-Sommerschuh

Dieses Kunstwerk ist genau das richtige Rezept für kreative Kuchenbäcker: Der Mohn-Nuss-Schuh sieht toll aus und kommt auf jeder Party super an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g | Butter |
| 6 Stk. | Eier |
| 5 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Stk. | Zitronenschale (Abrieb) |
| 110 g | Kristallzucker |
| 200 g | Mohn (gemahlen) |
| 100 g | Nüsse (gerieben, Sorte nach Wahl) |
| 20 g | Brösel |
| Nach Belieben | Butter (für die Form) |
| Nach Belieben | Mehl (für die Form) |
| 1 Packung | Schlagobers (für die Dekoration) |
| Nach Belieben | Kaffeepulver (löslich) |
| Nach Belieben | Kekse (für die Dekoration, Biskotten, Waffelröllchen etc.) |

## Zubereitung

1. Für den Mohn-Nuss-Sommerschuh geriebene Nüsse, Mohn und Brösel in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen vermischen. Die Eier trennen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Butter in eine Schüssel geben. Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Schalenabrieb zufügen. Mehrere Minuten lang schaumig schlagen. Die Eidotter einzeln unterrühren. Weiterschlagen, bis sich das Volumen des Teigs nicht mehr vergrößert.

3. Das Eiklar ein wenig schlagen, aber nicht zu steifem Eischnee, dabei den Kristallzucker einrieseln lassen. Behutsam unter den Teig heben. Das Nussgemisch ebenfalls langsam unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen, aber nur bis zu einer Höhe von drei Viertel, da der Teig noch aufgeht. Rund 20 Minuten backen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Dekoration das Schlagobers steif schlagen, den löslichen Kaffee unterrühren. Mit einem Spritzsack auf die abgekühlten Muffins auftragen. Aus den Muffins mit verschiedenen Keksen und Kaffee-Schlagobers nach Belieben einen Schuh basteln (siehe Bild).

## Tipp

Der Mohn-Nuss-Sommerschuh kann natürlich auch mit einem beliebigen anderen Teig hergestellt werden.