

Informationsbüro *Australische Macadamias*



Macadamia Rocky Road

Zutaten:

90 g ungesalzene ganze und halbe Macadamias
200 g Marshmallows
100 g glasierte Kirschen (Belegkirschen), gehackt
50 g getrocknete Kokosnuss (wenn gewünscht)
500 g Schokolade



Zubereitung:

Macadamias, Marshmallows, Kirschen und Kokosnuss verrühren. Backform mit Alufolie ausgelegt und die Mischung darauf verstreuen. Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und gleichmäßig darüber gießen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht. Dann kühlen, bis die Schokolade wieder fest ist und mit einem heißen, scharfen Messer in Stücke schneiden.

Macadamia Rocky Road kann in einem luftdichten Behälter bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Informationsbüro Australische Macadamias

c/o ipr, idee public relations · Große Elbstraße 145 f · D-22767 Hamburg · Telefon: 040 - 28 40 13 - 0 · Fax: 040 - 28 40 13 - 40

www.macadamias.de · macadamias@macadamias.de

Australische Macadamias – Königin der Nüsse