

Informationsbüro Australische Macadamias



Gebackenes Macadamia-Brot mit zweierlei Aufstrichen

Zutaten für 2 Brote:

150 g	gesalzene Australische Macadamias
500 g	Mehl
1 geh. TL	Salz
2 TL	Zitronen-Myrte
4 Zweige	Rosmarin
325 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Zucker
1/2 Würfel	frische Hefe
8 EL	Olivenöl



Ziegenfrischkäseaufstrich mit Mango

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Ziegenfrischkäse
1	Bio-Limette
	Salz
5 Stiele	Zitronenmelisse
1	große Mango
1	Chilischoten

Tomaten-Frischkäseaufstrich

Zutaten für 4 Portionen:

20 g	getr. Tomaten
300 g	Frischkäse
5 EL	Milch
1 Bund	Rucola
1	geschälte Knoblauchzehe
200 g	kleine Datteltomaten
1	Chilischoten

Zubereitung der Macadamiabrote:

Macadamianüsse halbieren und beiseite stellen. Mehl, Salz, Zitronen-Myrte und gehackte Rosmarinnadeln von 2 Zweigen in eine Schüssel geben und mischen. Hefe in lauwarmes Wasser bröseln, Zucker zufügen und verrühren. Hefegemisch mit den Knethaken des Handmixers unter das Mehl kneten. 3 EL Öl zufügen und nochmals kneten. Teig in eine große Plastikschiüssel mit verschließbarem Deckel füllen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Backofen mit 2 Backblechen bei 200° Umluft gut vorheizen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche verkneten und in 2 Portionen teilen. Die beiden Hefeteige jeweils auf leicht bemehltem Backpapier 30 x 20 cm ausrollen. Macadamias und Rosmarinnadeln gut in den Teig drücken. Teig mit restlichem Öl beträufeln und weitere 10 Minuten gehen lassen. Anschließend die Brote jeweils auf ein heißes Backblech ziehen und auf der unteren und 3. Schiene bei 200° Umluft ca. 23 Minuten backen. Alternativ die Brote nacheinander bei 225° (Gas Stufe 4) auf der mittleren Stufe backen.

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

Informationsbüro

Australische Macadamias



Zubereitung der Dipps:

Für den Ziegenfrischkäseaufstrich Zitronenmelisse grob schneiden und mit Ziegenfrischkäse, abgeriebener Limettenschale, Salz verrühren. Mango schälen, Stein entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken, zur Mango geben und mischen. Ziegenfrischkäse in ein Glas oder eine Plastikschaale mit Deckel füllen und die Mangowürfel darüber geben. Gut verschließen und kalt stellen.

Für den Tomaten-Frischkäseaufstrich getrocknete Tomaten und Knoblauch sehr fein hacken. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Rucola waschen, trocken schütteln und ebenfalls sehr fein hacken. 2 EL beiseite stellen. Frischkäse mit Milch, Chili, gehackten Tomaten und Knoblauch verrühren. Rucola unter den Frischkäse rühren. Evtl. mit etwas Salz würzen. Frischkäse in ein Glas oder eine Plastikschaale mit Deckel füllen. Tomaten vierteln und mit dem restlichen Rucola mischen und über den Frischkäse geben und gut verschließen.

Tipp:

Die Frischkäseaufstriche lassen sich schon gut am Abend vor dem Picknick vorbereiten. Am nächsten Morgen nur noch das Brot backen und schon geht es los!!!

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunde (plus Ruhe- und Backzeit)

Pro Portion Macadamiabrot: 3699 kj/ 884 kcal/ E 12.6 g/ F 53.7/ KH 87.5 g

Pro Portion Ziegenfrischkäseaufstrich: 810 kj/ 193 Kcal/ E 13.3 g/ F 13.9 g/ KH 3.3 g

Pro Portion Tomaten-Frischkäseaufstrich: 561 kj/ 134 Kcal/ E 12.2 g/ F 6.6 g/ KH 6.3 g

Rezept + Foto:
Australische Macadamias
www.macadamias.de