

Informationsbüro Australische Macadamias



Macadamia-Aprikosen- Streuselkuchen

Zutaten:

220 g	Australische Macadamias
330 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	gemahlener Ingwer
100 g	weiche Butter
165 g	Zucker
3	Eier
50 ml	Buttermilch
8 – 10	Aprikosenhälften, frisch oder aus der Dose



Für die Streusel:

110 g	Australische Macadamias
75 g	Haferflocken
1 EL	Mehl
50 g	brauner Zucker
1 EL	Butter, in kleine Stücke geschnitten

Zubereitung:

Für den Teig 220 g Macadamias hacken (gesalzene Macadamias vorher mit einem Küchentuch leicht abreiben) und mit Mehl, Backpulver und Ingwer in der Küchenmaschine verrühren, bis die Macadamias vermahlen sind. In einer großen Schüssel erst Butter und Zucker schaumig schlagen, dann nach und nach die Eier unterrühren und weiter schaumig schlagen. Die Hälfte der Macadamia-Mehl-Mischung unterheben und die Buttermilch hinzugießen. Anschließend den Rest der Mehlmischung unterheben. Eine 23 cm große runde Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und glattstreichen.

Die Aprikosenhälften mit der Schnittseite nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Mit den Fingerspitzen die Streuselzutaten vermengen und auf die Aprikosenhälften streuen.

Den Ofen vorheizen und den Kuchen backen und 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Danach herausnehmen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.
Backzeit: 50 - 60 Minuten bei 180°C

Rezept + Foto:
Australische Macadamias
Bei Abdruck Beleg erbeten