

Macademia-Schokoladenwürfel

Zutaten für 25 Stück:

200 g Zartbitterkuvertüre
175 g Australische Macadamianüsse,
ungesalzen
4 Eier
100 g weiche Butter
100 g Zucker
75 g Mehl
25 g Kakao
1 TL Backpulver

außerdem:

100 g Zartbitterkuvertüre
3 EL Kakao



Zubereitung:

200 g Zartbitterkuvertüre in Stücke schneiden und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. 75 g Macadamianüsse fein hacken und 50 g Macadamias halbieren und vierteln. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Weiche Butter und Zucker weißschaumig verrühren. Eigelbe nacheinander unterrühren, bis die Masse weißcremig und der Zucker gelöst ist. Kuvertüre unterrühren. Mehl, Kakao, gehackte Macadamianüsse und Backpulver mischen, zufügen und kurz verrühren. Eiweiß vorsichtig unterheben.

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte, quadratische Backform (22 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° (Umluft 140°, Gas: Stufe 2-3) ca. 25 Minuten backen. Der Teig sollte noch leicht feucht sein. Auskühlen lassen.

Restliche Kuvertüre in Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen. Gebäck mit Kakao bestäuben. Mit einem scharfen Messer vorsichtig in 4x4 cm große Würfel schneiden. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen. äußerste Spitze abschneiden und die Würfel mit Kuvertüre und Macadamias verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (plus Back- u. Abkühlzeit)

Rezept + Foto:
Australische Macadamias
www.macadamias.de