

# Informationsbüro *Australische Macadamias*



## Macadamia Mille Feuilles mit bunten Beeren

(für 4 Personen)

### Zutaten:

4 Blätter Filoteig (Frühlingsrollenteig, Blätterteig)  
1/2 Tasse fein gehackte Australische Macadamias  
1/4 Tasse Zucker  
geschmolzene Butter

### zum Garnieren:

Schlagsahne oder frischer Ricotta  
in Honig geröstete oder in Butter kan-  
dierte Australische Macadamias  
gemischte Beeren (evtl. TK)  
Puderzucker



### Zubereitung:

Ein Blatt Filoteig auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche legen. Leicht mit Butter bestreichen, ein weiteres Blatt darauf legen, wieder einstreichen und mit je der Hälfte der rohen Macadamias und dem Zucker bestreuen. Weitere zwei Blätter Filoteig darauf legen, jedes mit Butter bestreichen. Die Oberfläche mit den verbleibenden Macadamias und dem Rest Zucker besprenkeln. In 12 Dreiecke schneiden und auf ein Backblech setzen. Bei 175°C für 10-12 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Zum Auskühlen auf einen Rost legen.

Zum Servieren ein Dreieck mit einem Löffel Sahne darauf auf jeden Teller verteilen und mit einigen Beeren und gerösteten Macadamias bestreuen. Den Vorgang wiederholen. Die Schicht Beeren und Macadamias mit dem verbleibenden Dreieck bedecken. Das Mille Feuille mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

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](http://www.macadamias.de) · [macadamias@macadamias.de](mailto:macadamias@macadamias.de)

*Australische Macadamias – Königin der Nüsse*