

Informationsbüro *Australische Macadamias*



Australische Macadamiaherzen

Für 40 Stück:

Zutaten:

75 g ungesalzene Australische Macadamianüsse
300 g Mehl
75 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
1 TL Zimt
175 g Butter
1 Eigelb

außerdem:

1 Eiweiß
2 EL Zucker
1 TL Zimt
75 g Halbbitter-Kuvertüre
75 g ungesalzene Australische Macadamianüsse

Zubereitung:

Australische Macadamias (75 g) sehr fein hacken und mit Mehl, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Zimt in eine Rührschüssel geben. Kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Eigelb zufügen. Die Zutaten zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Herzen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Eiweiß bestreichen. Zucker und Zimt mischen und die Herzen damit bestreuen. Plätzchen goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kuvertüre in Stücke schneiden und nach Packungsanleitung schmelzen. Restliche Macadamianüsse halbieren. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, äußerste Spitze abschneiden und die Plätzchen mit Kuvertürestreifen dekorieren. Herzen mit Macadamiahälften verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Beheizung: E-Herd: 200°, Umluft 180°, Gas: Stufe 4

Backzeit: ca. 10-12 Minuten



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