

Informationsbüro Australische Macadamias



Zimtcreme im Jufkakörbchen

Für 4 Portionen:

Zutaten:

- 4 Jufkablätter (vom türkischen Lebensmittel- laden)
- 30 g Butter
- 4 EL Zucker
- 80 g Australische Macadamianüsse (ungesalzen)
- 4 TL Zimt



außerdem:

- | | | | |
|---------|-----------------------|--------|-------------------------|
| 4 Blatt | Gelatine | 4 cl | Rum |
| 2 | Eigelb | 200 g | Speisequark (20% Fett) |
| 80 g | Zucker | 300 ml | Schlagsahne |
| 2 Päck. | Bourbon Vanillezucker | 300 g | Himbeeren (tiefgekühlt) |

Zubereitung:

Jufkablätter mit flüssiger Butter bestreichen und mit 4 Teelöffel Zucker bestreuen. Vorsichtig in 4 gefettete, tiefe Muffinförmchen drücken, dabei den Teig an den Rand drücken. Teigblätter im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 12-15 Minuten auf der zweiten Schiene von unten goldbraun backen.

Macadamianüsse grob hacken, mit etwas Wasser bepinseln und in restlichem Zucker und 1 Teelöffel Zimt wälzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, 60 g Zucker, Vanillezucker, restlichen Zimt und Rum im heißen Wasserbad schaumig rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und unter Rühren in die warme Eigelbmasse geben. Eigelbmasse aus dem Wasserbad nehmen und den Quark unterrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse steif zu werden beginnt, nochmals verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Creme in eine flache rechteckige Schale füllen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Zwei Drittel der Himbeeren auftauen lassen. Restlichen Zucker zufügen und anschließend pürieren. Himbeerpüree durch ein Sieb streichen.

Mit einem Esslöffel aus der Zimtcreme Nocken abstechen und in die Jufkakörbchen geben. Mit den Zimt-Macadamia bestreuen, mit der Himbeersauce und restlichen noch tiefgefrorenen Himbeeren anrichten. Sofort Servieren.

Tipp: Jufkakörbchen, Zimtcreme und Himbeersauce lassen sich einen Tag vor dem Verzehr zubereiten. Jufkakörbchen dann in einer gut schließbaren Dose aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 50 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