

Weihnachtsbacken Rezepte

Macadamiataler

Anzahl: 90 Stück

Gattung: Backen, Feste, Macadamia, Nuss, Weihnachten

	Mürbeteig:
250 g Mehl	1 Ei
125 g Butter	1 Msp. Salz
75 g Zucker	Zitronenschale
	Belag:
100 g Macadamianüsse	1 Essl. Zitronat, winzig fein
2 Essl. Butter	- gehackt
2 Essl. Zucker	1 Essl. Orangeat, winzig fein
2 Essl. Honig	- gehackt

Macadamia heißen die dicken, aromatischen Nüsse, die ursprünglich aus Australien stammen, inzwischen aber auch auf Hawaii, in Kenia und Südafrika angebaut werden. Die ausgelösten Kerne sind etwa so groß wie Haselnüsse in ihrer Schale, sie haben einen stattlichen Fettgehalt, weshalb man sie, fein püriert, auch gern zum Binden von Currys nimmt. Aber sie schmecken auch pur einfach wunderbar: cremig und sanft - geradezu eine Konzentration von Nussaroma! Man kauft sie meist bereits ausgelöst, weil ihre dicke Schale enorm stabil ist und man einen speziellen Nussknacker braucht, um sie zu durchdringen. Ein solcher wird in bestimmten Packungen übrigens gleich mitverkauft. Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und der Salzprise mit den Händen rasch einen Teig kneten, dabei die abgeriebene Zitronenschale einarbeiten. In Folie verpacken und eine halbe Stunde an kaltem Ort ruhen lassen. Inzwischen die Nüsse mit einem Messer grob hacken. Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, den Honig zufügen. Wenn alles gut verbunden ist - auf kleiner Flamme arbeiten! - Nüsse und Sukkade hinzufügen. Gut mischen und beiseite stellen. Den Teig knapp halbzentimeterdick ausrollen, Taler ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jeweils in die Mitte einen Klecks Nussmasse geben. Dabei darauf achten, dass es nicht zu viel ist und sie womöglich herunter fließt. Bei 200 Grad Celsius gute zehn Minuten backen. Vollkommen auskühlen lassen, bevor man sie möglichst separat in trockenen, gut schließenden Blechdosen verstaut.