

Rezept

Macadamia-Ingwer-Kuchen

Ein Rezept von Macadamia-Ingwer-Kuchen, am 13.05.2025

Zutaten

200 g Macadamianüsse (ungesalzen)	1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)
50 g kandierter Ingwer	4 M Eier
1 Prise Salz	100 ml Ahornsirup
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	100 g Weizenvollkornmehl
2 TL Limettensaft	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Boden der Form mit Backpapier auslegen, Rand einfetten. Nüsse fein hacken. Frischen Ingwer schälen und fein reiben, kandierten klein würfeln.
2. Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Eigelbe mit 75 ml Ahornsirup, frischem Ingwer und Muskat glatt verrühren, Eischnee unterheben. Mehl mit Nüssen und kandierte Ingwer vermischen, locker unterziehen.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Limettensaft mit übrigem Ahornsirup in einem kleinen Topf leicht erwärmen und den Kuchen damit einstreichen.