

Rezept

Macadamia-Kuchen

Ein Rezept von Macadamia-Kuchen, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Macadamianusskerne	250 g Edelbitter-Schokolade (60 % Kakao)
250 g Butter	200 g brauner Zucker
2 Pck. Vanillezucker	1/2 TL Salz
6 Eier	300 g Mehl
1 TL Backpulver	100 g Puderzucker
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM (30 CM LÄNGE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Nüsse hacken. 200 g Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Ofen auf 180° vorheizen. Form fetten. 200 g Butter, Zucker, 1 Vanillezucker und Salz schaumig rühren. 5 Eier nacheinander unterrühren. Flüssige Schokolade unterziehen. Mehl und Backpulver mischen, mit Nüssen kurz unterrühren.
2. Den Teig in die Form streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Die restliche Schokolade schmelzen. Restliche Butter, übriges Ei, Vanillezucker und Puderzucker cremig rühren. Schokolade unterziehen. Auf den Kuchen streichen. Einige Stunden trocknen lassen.