Artikel vom 04.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 12:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/macadamia-walnuss-baiser

Macadamia-Walnuss-Baiser



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 45 Stück):

125 g gesalzene Macadamianüsse

125 g Walnüsse

2 Eiweiß

1 Prise Salz

1 TL Zitronensaft

275 g Puderzucker

20 g Kakaopulver

20 g Kakaonibs

Zubereitung:

Macadamia- und Walnusskerne grob hacken. Eiweiß und Salz sehr steif schlagen, dabei den Zitronensaft dazugeben. Dann unter ständigem Schlagen langsam den gesiebten Puderzucker dazugeben. Gehackte Nüsse gut unter die Baisermasse heben. Kakaopulver und Kakaonibs nur grob mit einem Teigschaber unter die Masse heben, sodass ein Marmormuster entsteht. Mit 2 Teelöffeln kleine Baiserhäufchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die Häufchen über Nacht trocknen lassen. Backofen auf 130° Umluft vorheizen. Nuss-Baisers auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nadine Hörster