



Genießen

Kevin Kugel

Donnerstag, 08.05.2025

Macadamia-Nüsse im Schoko-Himbeer-Rosen-Mantel zu Muttertag

Für 700 g

Zutaten:

Für die Nüsse:

125 g	Zucker
125 g	Wasser
200 g	Macadamia-Nusskerne

Für den Überzug:

250 g	weiße Kuvertüre
1,5 EL (12 g)	Himbeerpulver
1 TL	Puderzucker
etwas (1 g)	getrocknete Rosenblütenblätter

Außerdem:

- Backblech
- Backpapier für das Blech
- Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)
- (digitales) Küchenthermometer

Zubereitung:

Achtung: Die Nüsse müssen 24 Std. in Läuterzucker ziehen!

1. Am Vortag für die Nüsse den Zucker und das Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Bei milder Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Macadamia-Nüsse untermischen und 24 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Die Nüsse in einem Sieb kurz abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier trocknen.
5. Nüsse auf dem vorbereiteten Blech verteilen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 10 Minuten rösten.
6. Inzwischen für den Überzug die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einen Schlagkessel geben.
7. Geröstete Nüsse in eine Schüssel geben und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Kuvertüre im Schlagkessel über einem heißen Wasserbad unter Rühren mit einem Silikonschaber auf 40 Grad erhitzen.
9. Nach und nach eszlöffelweise die Kuvertüre zu den Nüssen geben und ständig mit dem Silikonschaber unterrühren, so dass alle Nüsse gleichmäßig ummantelt sind.
10. Nach drei Schichten die Schüssel nochmal für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und den Vorgang wiederholen.
11. Inzwischen die getrockneten Rosenblüten fein mörsern, mit Himbeer-Pulver und Puderzucker mischen.

Kevin's Tipp: Himbeerpulver können sie einfach aus gefriergetrockneten Himbeeren (aus dem gut sortierten Supermarkt) im Blitzhacker fein mahlen.

12. Pulver-Puderzucker-Mischung bei der letzten Kuvertüre-Schicht zugeben. Weiter ständig rühren, bis die Nüsse komplett mit dem Himbeerpulver ummantelt sind.

13. Die fertig ummantelten Macadamia-Nüsse auf Backpapier trocknen lassen. Zur Lagerung in Gläser abfüllen und verschließen. Bei etwa 18 Grad sind die Nüsse bis zu 3 Monaten haltbar.