



Macadamia - Kugeln

- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 40 - 45 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '40 - 45 Stück', 'yield' : '' });
```

Teegebäck- Plätzchen selber zu backen, ist allenfalls in der Vorweihnachts - Zeit ein spannendes Thema. Vorausgesetzt Sie haben bei dem ganzen vorweihnachtlichen Stress die Zeit dafür. Dabei macht es besonders mit Kindern, die selber mit „Hand anlegen“ können und dabei kräftig naschen, einen Riesenspaß.

Unser Chefkoch hat ein Rezept für 40 - 45 Macadamia- Nuss- Kugeln. Die Zubereitung von denen dauert lediglich 30 - 35 Minuten, dann ist das nussige Knabberzeug mit fruchtiger Zitronenaroma geschafft.

Ein schnelles unkompliziert- leckeres Teegebäck, dass in der Regel auch schnell verputzt ist.

Zutaten

- 100 g Macadamia Kerne ohne Salz
- 150 g Mehl, gesiebt
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Eigelb
- ½ TL gemahlene Pomeranzenschale oder Zitronenschale
- 100 g kalte Butter
- 40 - 45 Macadamia - Nusskerne, ohne Salz
- 100 g Puderzucker für den Guss
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, mit Umluft auf 160 ° C, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die Macadamia Kerne mit dem Stabmixer oder Blitzhacker fein zerkleinern und mahlen.
Das Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb, Pomeranzen - oder Zitronenschale, samt Butter zügig mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
Zunächst ca. 30 min. kalt stellen.

Schritt3

Mit angefeuchteten Händen etwa haselnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen.
10- 12 min. goldgelb backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schritt4

Den Puderzucker mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und in einen kleinen Plastikspritzbeutel füllen.

Die Macadamia - Kugeln verzieren; in einer gut schließenden Dose verwahren. (Wenn sie nicht schon vorher verzehrt sind.)

Rezeptart: Teegebäck **Zutaten:**eier, Mehl, Salz, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/macadamia-kugeln/>