Macadamia-Streifen



Zutaten

- 200 g Mehl
- 80 g Puderzucker
- 1 Beutel (2 g) Espressopulver
- 1 Beutel (14 g) Cappuccinopulver
- 125 g kalte Butter
- 1 Eigelb

Außerdem:

- 1 Eiweiß
- 200 g ungesalzene Macadamianüsse
- 400 g Zartbitterkuvertüre
- 20 g Haselnussglasur

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Puderzucker, Espresso- und Cappuccinopulver, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen die Nüsse halbieren.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus dem

Teig schmale Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4. Das Eiweiß verquirlen und die Teigstreifen damit bepinseln. Jeden Streifen mit 2 Nüssen belegen, die Nüsse dabei vorsichtig andrücken.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 11 Minuten backen.

6. Fertige Streifen abkühlen lassen.

7. Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad auf ca. 40°C erwärmen, etwas abkühlen lassen und die Streifen damit überziehen, evtl. noch etwas Kokosfett in die Kuvertüre geben, damit sie flüssig bleibt.

8. Nachdem die Kuvertüre fest geworden ist, die Haselnussglasur im Wasserbad schmelzen, in eine kleine Plastiktüte füllen, eine winzige Ecke abschneiden und die Macadamia-Streifen damit überspinnen.