

Macadamiamus

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



für 1 Glas

200 g Macadamianüsse, ungesalzen
1 Prise(n) Meersalz
1 Teelöffel Agavendicksaft (optional)

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer

Wusstest du, dass man die **Macadamianuss** auch als Königin der Nüsse bezeichnet? Kein Wunder, immerhin stellen die Bäume der edlen Nüsse einige Anforderungen an ihren Anbauort. Belohnt werden wir dafür mit einem **angenehm duftenden Kern mit zart-buttrigem Geschmack** und hübscher, **heller Färbung**. Aber nicht nur äußerlich machen Macadamianüsse einiges her. Neben ein- und mehrfach gesättigten Fettsäuren enthalten sie eine Menge **Kalzium, Eisen sowie B- und E-Vitamine**, die alle eine wunderbare Wirkung auf unsere Stoffwechselprozesse haben. Kein Wunder also, dass **Macadamiamus** mit zu den teuersten Nussmusen zählt. Aber keine Sorge, statt zum hochpreisigen Glas greifst du ab heute zum Mixer und machst dir den feinen Genuss einfach selbst. Das Beste: Für **selbstgemachtes Macadamiamus** brauchst du neben den Nüssen selbst

quasi kaum Zutaten.

- 1 -

Ofen auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Macadamianüsse locker darauf verteilen, sodass sie sich möglichst wenig berühren.

- 2 -

Nüsse im heißen Ofen ca. 10-12 Minuten rösten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Zwischendurch wenden.

- 3 -

Nüsse direkt nach dem Rösten vom heißen Backblech nehmen und abkühlen lassen.

- 4 -

Sobald die Nüsse nur noch etwa lauwarm sind, im Hochleistungsmixer zu feinem Nussmus verarbeiten. Dabei immer wieder Ränder freikratzen und durchmischen. Salz und optional Agavendicksaft dazugeben und weiter pürieren, bis eine homogene Masse entsteht.