

DIY Macadamiamus

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Macadamianüsse, geröstet und gesalzen 250 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Standmixer, Glas mit Schraubverschluss

1. Die Macadamianüsse auf einem Backblech verteilen und bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) nur ca. 3–5 Min. erwärmen, bis sie sich warm anfühlen. Achtung: Nicht weiter rösten!
2. Die warmen Macadamias in den Mixer geben und mixen. Der Prozess durchläuft mehrere Phasen:
Phase 1 (1–2 Min.): Die Nüsse werden zu grobem Mehl.
Phase 2 (3–5 Min.): Das Mehl wird zu einer klebrigen Kugel/Paste.
Phase 3 (6–10 Min.): Die Öle werden freigesetzt, und die Paste wird cremig und flüssig. Vor dem Abfüllen probieren, ob es salzig genug ist.
3. Das fertige Macadamiamus in ein sauberes, luftdichtes Glas füllen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	180 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g