



Macadamia White Chocolate Kisses

Zeit gesamt
🕒 40min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Macadamianüsse, geröstet und gesalzen | 50 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 130 g |
| Speisestärke | 40 g |
| Puderzucker | 30 g |
| Vanillinzucker | 1 TL |
| Butter | 120 g |
| Schokolade, Weiß | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Macadamianüsse fein hacken. In einer Schüssel Macadamianüsse, Mehl, Stärke, Puderzucker und Vanillinzucker vermischen. Kalte gewürfelte Butter dazugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten.
2. Aus dem Teig etwa 24 Kugeln formen (etwas kleiner als eine Walnuss) und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Mit dem stumpfen Ende eines Kochlöffels eine kleine Vertiefung in jedes Plätzchen drücken und ca. 10–12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen in einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Schokolade wieder etwas abkühlen lassen und dann mit einem Löffel oder mithilfe eines Spritzbeutels in die Mulden der Plätzchen füllen und trocknen lassen. Macadamia White Chocolate Kisses bis zum Servieren in einer luftdichten Box aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 212 kcal |
| Kohlenhydrate | 20 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 14 g |