

Brownie-Kardamom Praliné mit Macadamia Nuts

28.06.2015 13:21

Zutaten

100 g Zartbitterkuvertüre
125 g Butter
125 g gesalzene Macadamianüsse
170 g (glutenfreies) Mehl
2 TL Kakaopulver
1-2 TL gemahlene Kardamom (je nachdem wie stark man es gerne möchte)
3 Eier
200 g Zucker
ca. 50 dunkle Kuchenglasur
evtl. Silberkugeln

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen oder 180°C Umluft. Wasser für das Wasserbad zum Kochen bringen. Zartbitterkuvertüre hacken und mit der Butter über einem dem Wasserbad zerlassen. Anschließend abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.
2. Macadamianüsse auf einem Blech im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten hellbraun rösten. Anschließend etwas abkühlen lassen und halbieren.
3. Mehl (wir haben glutenfreies Mehl genommen), Kakaopulver und gemahlene Kardamom mischen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers ca. 5 Minuten cremig rühren. Erst die lauwarme Schokoladenmischung, dann die Mehlmischung unterrühren.
4. Teig mit Teelöffeln in die Papierförmchen geben und je eine Macadamianusshälfte hineindrücken. Backofen auf 160° Ober-/Unterhitze umstellen und die Praliné im Ofen auf der unteren Schiene ca. 9 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
5. Zartbitterkuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen und je einen Tupfer davon auf die Praliné geben. Mit den übrigen Macadamiahälften verzieren.

Was du sonst noch brauchst: Papierförmchen oder Pralinéförmchen im Durchmesser von 2,5 cm

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!