

Makadamiabuchteln mit asiatischem Rhabarberkompott

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Makadamiabuchteln

20 g Hefe
125 ml Milch
230 g Mehl
35 g Honig
45 g Butter
2 Eigelbe
100 g Makadamianüsse
1 Vanilleschote
1 Stück Limone
40 g flüssige Butter
etwas Puderzucker

Rhabarberkompott

250 g Akazienhonig
100 ml Sake
5 g Ingwer
1/2 kleine Chilischote
1/2 Kaffir-Limonenblatt
100 ml Guavensaft
1 TL Tapiokamehl
250 g Rhabarber
etwas Salz

Zubereitung:

Buchteln

Milch leicht erwärmen, Hefe darin auflösen. Butter zur Milch geben, Eigelbe, Honig und Mehl untermengen. Makadamianüsse im Mixer zerkleinern oder mit einem Messer hacken und mit dem Mark der Vanilleschote und etwas Limonenabrieb unter den Teig kneten.

Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig in 5 cm große Stücke formen, dünn mit flüssiger Butter bepinseln. Buchtelstücke in eine gebutterte und mehlierte Auflaufform setzen und erneut für ca. 15 Minuten gehen lassen.

Bei 160 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen. Mit flüssiger Butter bepinseln, mit Puderzucker und Kompott servieren.

Rhabarberkompott

Akazienhonig erhitzen, mit Sake ablöschen. Ingwer schälen, klein schneiden oder reiben. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen. Chilischote, Ingwer und Kaffir-Limonenblatt zum Honig-Sake-Gemisch geben. Mit Guavensaft auffüllen und leise köcheln lassen.

Rhabarber grob putzen, mit einem kleinen Messer die Fäden ziehen und in feine Stifte schneiden. Tapiokamehl in etwas Guavensaft auflösen und zügig unter die köchelnde Flüssigkeit rühren. Weiter köcheln lassen und Rhabarberstifte in die Flüssigkeit legen.

Anschließend zur Seite stellen und ziehen lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen...

