

# Macadamia-Kuchen, Pekannuss-Krokant, Mandelsand, Pfirsich

## Für zwei Personen

### Für den Macadamiakuchen:

120 g Macadamianüsse	$\frac{1}{2}$ Banane	115 g Mehl
35 g Mochi	50 g Butter	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron	1 TL Vanilleextrakt
20 ml Vanillelikör	100 g Zucker	Salz

### Für den Pekannuss-Krokant:

4 EL Zucker	100 g Pekannüsse	1 Zitrone
Chili	Salz	

### Für den Mandelsand:

70 ml Mandelöl	200 g Maltodextrin
----------------	--------------------

### Für den gebackenen Pfirsich:

1 Pfirsich	150 ml roter Portwein	3 EL Zucker
------------	-----------------------	-------------

### Für den Macadamiakuchen:

Den Ofen auf 190 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen und eine Form einfetten. Butter und Zucker ca. 5 Minuten rühren bis die Mischung cremig ist. Ei und Vanilleextrakt hinzugeben unditerrühren. Banane stampfen und ebenfalls einrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Mochi und Salz hinzugeben. Die Hälfte der Macadamia-Nüsse in einer Küchenmaschine zu einer Creme verarbeiten, die andere Hälfte klein zerstoßen und gemeinsam mit einem Schuss Vanillelikör in den Teig einmischen. Teig in die Form füllen und ca. 15-20 Minuten lang backen.

### Für den Pekannuss-Krokant:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Pekannüsse kleinhacken. Zucker auf eine Auflaufform oder ein Backblech gießen und die Nüsse darauf verteilen. Erkalten lassen. In kleine Stücke brechen, die kleinen Stücke mit Zitronensaft übergießen und Salz und Chili darauf verteilen.

### Für den Mandelsand:

Mandelöl mit Maltodextrin mischen und mit einem Schneebesen verrühren bis Maltodextrin das ganze Mandelöl aufgenommen hat.

### Für den gebackenen Pfirsich:

Pfirsich waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel 5 Minuten in Portwein einlegen, mit Zucker bestreuen und bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 15. November 2018