Aprikosen-Macadamia-Dreiecke

Zubereitung

1. Aus 300 g Mehl, 220 g Butter und 150 g Sucanat einen Streuselteig herstellen. Diesen auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne krümeln und andrücken. Bei 180 °C (Umluft 160 °C/Gas Stufe 3) für 15-20 Minuten backen, bis er leicht gebräunt ist, danach abkühlen lassen.

2. Die Aprikosen und Macadamia-Nüsse fein hacken.

3. Eier, Rübenzucker und Amaretto mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, bis eine hell cremige Masse entsteht. 150 g Mehl, Backpulver, Nüsse, Aprikosen und Gewürze mischen und unter die Eiercreme heben.

4. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und bei 160 °C (Umluft 140 °C) 40-45 Minuten backen. Sollte der Teig zu dunkel werden evtl. nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken oder ein weiteres Blech über den Kuchen einschieben. Wenn der Kuchen fertig ist, sollte der Teig trocken aber noch weich sein. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und in kleine Dreiecke schneiden.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für ein Blech)

Naturata Zutaten

150 g	Sucanat Vollrohrzucker
400 g	Rübenzucker
450 g	Aprikosen, ganz, getrocknet
200 g	Macadamianüsse
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein
	Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

450 g Mehl
220 g Butter
200 g Macadamianüsse
5 Eier
7 EL Amaretto
2 TL Backpulver
1 Prise Nelken