



Rezeptblatt: Macadamia-Kerne roh

Ideen und Rezepturen für Snack-Theke, Confiserie und Küche · YuboFiT Artikel ZLR0212502 · Stand:
September 2026

YuboFiT® Bio Tee-Manufaktur & Großhandel Nüsse – Früchte – Gewürze · Hansering 106 · 31141 Hildesheim · +49 5121
93483-39 · mail@yubofit.com

Das Produkt in Kürze

Rohe Macadamia-Kerne der Sortierung Style 1, vakuumiert im 11,34-kg-Gebinde — im Beutel steckt nichts als die Nuss: nicht geröstet, nicht gesalzen, nicht geölt. Mit 76 g Fett je 100 g ist die Macadamia die fetteste Nuss im Sortiment, und genau das ist ihr Küchenwert: Sie lässt sich zu cremigem Mus mahlen, karamellisiert glasig, röstet buttrig und trägt Krokant, Kruste und Konfekt. Roh geliefert heißt: Rösten, Salzen und Würzen bleiben im eigenen Haus — und damit auch die Marge der Veredelung. **Alle 32 Rezepte dieses Blatts sind vegetarisch.**

Merkmal	Angabe laut Spezifikation
Artikel	Macadamia-Kerne Style 1, roh, Australien (ZLR0212502)
Gebinde	11,34 kg vakuumiert im Poly- oder Alubeutel und Umkarton
Zutaten	Macadamianüsse
Herkunft	Australien (Artikelbezeichnung); das Spezifikationsblatt nennt als mögliche Anbauländer Australien, Südafrika, Guatemala, Brasilien, Malawi und Kenia
Aussehen / Konsistenz	cremefarben bis gelblich-beige; knackig
Geschmack	arteigen, frisch, ohne Fremdgeschmack
Fett / davon gesättigt	76 g / 12 g je 100 g
Kohlenhydrate / Zucker	14 g / 4,6 g je 100 g
Ballaststoffe / Eiweiß	6 g / 7,9 g je 100 g
Energie	718 kcal (3.006 kJ) je 100 g
Allergene	Macadamianüsse (Schalenfrüchte). Kann Spuren von Cashews enthalten.
Lagerung	kühl (10–15 °C), trocken, dunkel

Der hohe Fettanteil bestimmt beide Grundregeln im Umgang mit der Macadamia:

- **Niedrig rösten:** Was so viel Fett trägt, bräunt schnell — und verbrennt schneller. Macadamia werden bei 140 °C geröstet, nicht bei 180, und dabei mehrfach gewendet. Sie sind fertig, wenn sie goldgelb duften; nachdunkeln tun sie auf dem Blech noch von selbst.
- **Kühl und dunkel lagern:** Fett wird an Wärme und Licht mit der Zeit ranzig. Das Vakuumgebinde schützt bis zum Anbruch; danach gehören die Kerne in einen luftdichten Behälter an einen kühlen, dunklen Platz. Gemahlene oder gehackte Ware wird zügig verbraucht.

Grundrezepte: die Basis für alles Weitere

Vier Ansätze, aus denen fast das ganze Blatt entsteht.

1. Geröstete Macadamia

Kerne einlagig auf ein Blech geben und bei 140 °C Umluft 12–15 Minuten rösten, alle 5 Minuten wenden. Abkühlen lassen — erst kalt sind sie knusprig. Geröstet entfaltet die Macadamia ihr buttriges Aroma und ist die Grundlage für Snacks, Toppings und Konfekt.

2. Gesalzene Macadamia

Ergibt 500 g Thekenware.

- 500 g Macadamia-Kerne
- 50 ml Wasser, 10 g Salz

1. Kerne wie in Rezept 1 rösten.
2. Salz im Wasser lösen, die heißen Kerne damit besprühen oder benetzen und gut durchschwenken.
3. Zurück in den Ofen und bei 120 °C 8–10 Minuten trocknen.

Die Salzlake zieht in die warme Oberfläche ein und haftet ohne Fettzugabe — der klassische Bar-Snack, im eigenen Haus veredelt.

3. Karamellisierte Macadamia

150 g Zucker mit 50 ml Wasser in einer Pfanne schmelzen, 300 g geröstete Kerne zugeben und unter ständigem Rühren glasieren, bis der Karamell die Kerne umschließt. Auf Backpapier trennen und auskühlen lassen. Grob gehackt wird daraus Krokant (Rezept 13), ganz belassen ein Konfekt.

4. Macadamiamus

300 g geröstete, ausgekühlte Kerne im Blitzhacker in Intervallen mahlen — erst Mehl, dann Klumpen, nach 3–5 Minuten ein glattes, fließendes Mus; eine Prise Salz rundet ab. Der hohe Fettgehalt macht es möglich: Macadamia braucht als einzige Nuss weder Öl-Zugabe noch Geduld. Gekühlt im Schraubglas hält das Mus zwei bis drei Wochen — die Grundlage für Dressings, Currys, Desserts und die Macadamia-Creme (Rezept 17).

Snack-Theke

Rohware plus Ofen ergibt Thekenware mit eigener Handschrift — vier Richtungen, die sich im Zellglas-Beutelchen mit eigenem Etikett auch verkaufen lassen.

5. Rosmarin-Salz-Macadamia

500 g geröstete Kerne noch warm mit 1 EL fein gehacktem Rosmarin, 8 g Salz und 1 TL Zitronenabrieb schwenken. Das warme Fett an der Oberfläche bindet Kräuter und Salz von selbst.

6. Paprika-Macadamia

500 g Kerne mit 1 EL geschmolzener Butter benetzen, mit 2 TL edelsüßem Paprika, 1 TL geräuchertem Paprika, 8 g Salz und 1 Prise Cayenne mischen und bei 130 °C 10 Minuten trocknen. Die rauchig-milde Würze macht sie zum Begleiter für Bier und Apfelschorle gleichermaßen.

7. Honig-Macadamia mit Meersalz

4 EL Honig erwärmen, 500 g geröstete Kerne darin schwenken, auf Backpapier verteilen, mit grobem Meersalz bestreuen und bei 140 °C 8 Minuten backen. Süß, salzig, buttrig — die Sorte, die an der Theke zuerst ausverkauft ist.

8. Studentenfutter der Extraklasse

300 g geröstete Macadamia mit 200 g Sultaninen und 100 g getrockneten Cranberries oder gewürfelten Aprikosen mischen. Die buttrige Nuss und die süße Frucht tragen die Mischung ohne jede Würzung — als 100-g-Portion im Beutelchen eine Kassenposition. Die passenden Sultaninen führt das Sortiment unter [Sultanas ungeschwefelt](#).

Backstube und Confiserie

9. Cookies mit weißer Schokolade und Macadamia

Ergibt ca. 20 Stück.

- 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter, 100 g brauner Zucker, 80 g Zucker, 1 Ei
- 150 g grob gehackte Macadamia, 150 g weiße Schokolade in Stücken

1. Butter mit beiden Zuckern cremig rühren, Ei unterschlagen.
2. Mehl, Backpulver und Salz einarbeiten, Nüsse und Schokolade unterheben.
3. Teigportionen mit Abstand aufs Blech setzen und bei 175 °C 11–13 Minuten backen — die Mitte darf weich bleiben.

Der amerikanische Klassiker ist der bekannteste Auftritt der Macadamia — und das Rezept, mit dem sich die Nuss an der Theke von selbst erklärt.

10. Macadamia-Brownies

Ins Brownie-Grundrezept (200 g Zartbitterschokolade, 180 g Butter, 3 Eier, 150 g Zucker, 100 g Mehl) 150 g geröstete, grob gehackte Macadamia unterheben. Die knackige Nuss gegen den dichten Schokoteig — ein Blechkuchen für die Vitrine, der sich gut vorproduzieren lässt.

11. Florentiner mit Macadamia

80 g Butter, 80 g Zucker, 2 EL Honig und 100 ml Sahne aufkochen, 200 g gehackte Macadamia und 50 g Mehl einrühren, Häufchen aufs Blech setzen und bei 170 °C 10–12 Minuten goldbraun backen. Ausgekühlt zur Hälfte in Zartbitterkuvertüre tauchen. Confiserie-Ware aus fünf Zutaten plus Nuss.

12. Macadamia-Karamell-Schnitten

Mürbeteigboden blindbacken. 150 g Zucker karamellisieren, mit 150 ml Sahne ablöschen, 40 g Butter und 250 g geröstete Macadamia einrühren, auf den Boden gießen und fest werden lassen. In Riegel geschnitten und einzeln verpackt eine Mitnahme-Position neben der Kasse.

13. Macadamia-Krokant

Karamellisierte Macadamia (Rezept 3) nach dem Erkalten grob hacken. Der Krokant hält luftdicht verpackt zwei Wochen und wandert auf Eis, Desserts, Torten und in die Pralinenfüllung — der vielseitigste Vorrat dieses Blatts.

14. Schoko-Macadamia

200 g geröstete Kerne portionsweise durch 150 g temperierte Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre ziehen, auf Backpapier absetzen, fest werden lassen und nach Wunsch in Kakao wälzen. Im Zellglas-Beutelchen mit Etikett ein Confiserie-Artikel; die Spuren-Kennzeichnung (Cashews) gehört mit aufs Etikett.

Frühstück

15. Macadamia-Granola

300 g Haferflocken mit 150 g grob gehackten Macadamia, 3 EL Honig und 2 EL geschmolzener Butter mischen, bei 160 °C rund 20 Minuten goldbraun backen, zweimal wenden. Anders als Trockenfrüchte dürfen die Nüsse von Anfang an mit aufs Blech — sie rösten im Ansatz gleich mit.

16. Porridge mit Macadamia und Apfel

60 g Haferflocken mit 250 ml Milch und 1 Prise Salz aufkochen, 3 Minuten köcheln, mit geriebenem Apfel, 1 TL Macadamiamus (Rezept 4) und gehackten gerösteten Kernen anrichten. Das Mus macht den Brei cremig, die Kerne geben den Biss.

17. Macadamia-Creme fürs Brot

200 g Macadamiamus mit 2 EL Honig und 1 Prise Salz verrühren — mehr braucht der Aufstrich nicht. Wer eine Schoko-Variante will, rührt 2 EL Kakao und 1 EL Puderzucker ein. Im Schraubglas mit Etikett auch eine Verkaufsposition; gekühlt zwei Wochen haltbar.

18. Macadamia-Drink

100 g geröstete Kerne mit 600 ml Wasser und 1 Dattel im Hochleistungsmixer 2 Minuten fein mixen, durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Der Drink ist von Natur aus cremig und leicht süß; er hält gekühlt zwei Tage. Der Trester vom Passieren ist kein Abfall — er wird in Rezept 31 weiterverwendet.

Warme Küche: Macadamia im Herd- und Ofeneinsatz

In der warmen Küche übernimmt die Macadamia zwei Rollen: gehackt und geröstet gibt sie Biss und Buttrigkeit als Topping, als Mus macht sie Saucen und Suppen cremig. Alle Gerichte dieses Abschnitts sind vegetarische Positionen für die Mittagskarte.

19. Macadamia-Pesto

Ergibt 1 Glas.

- 60 g geröstete Macadamia
- 50 g Basilikum, 40 g geriebener Hartkäse, 1 kleine Knoblauchzehe
- 120 ml Olivenöl, Salz, Zitronensaft

Alles im Blitzhacker grob pürieren, mit Salz und Zitrone abschmecken. Die buttrige Nuss macht das Pesto runder als das Original mit Pinienkernen — zu Pasta, auf Ofengemüse, ins Sandwich.

20. Zitronen-Pasta mit Macadamia-Bröseln

80 g Macadamia grob hacken und in 2 EL Butter goldbraun rösten, mit Zitronenabrieb und Salz mischen. Über Pasta mit Olivenöl, Zitronensaft und Hartkäse gestreut ersetzen die Brösel die klassische Semmelbrösel-Butter — in fünf Minuten auf dem Teller.

21. Salat mit warmem Ziegenkäse und Honig-Macadamia

Blattsalate mit Vinaigrette anrichten, gratinierten Ziegenkäse aufsetzen und mit grob gehackten Honig-Macadamia (Rezept 7) bestreuen. Süße, Salz und Röstaroma zum cremigen Käse — eine Vorspeise, die sich im Betrieb in Minuten anrichten lässt.

22. Gemüse-Curry mit Macadamiamus

Im Blumenkohl-Kartoffel-Curry (Zwiebel, 2 EL Currypulver, 400 ml Gemüsebrühe, Gemüse nach Saison) zum Schluss 3 EL Macadamiamus (Rezept 4) einrühren — das Mus bindet die Sauce und macht sie cremig, ganz ohne Sahne oder Kokosmilch. Mit gerösteten Kernen bestreut servieren.

23. Macadamia-Kruste für Ofengemüse

80 g fein gehackte Macadamia mit 40 g Semmelbröseln, 30 g geriebenem Hartkäse, 2 EL weicher Butter und Kräutern zu Streuseln verreiben. Auf Blumenkohlscheiben, halbierte Tomaten oder Kohlrabi setzen und bei 190 °C rund 15 Minuten überbacken. Die Kruste macht aus der Gemüsebeilage das Hauptgericht.

24. Kürbissuppe mit Macadamia-Topping

In die geröstete Kürbissuppe 2 EL Macadamiamus einrühren, mit gehackten gerösteten Kernen und Kürbiskernöl anrichten. Das Mus rundet die Süße des Kürbis ab, die Kerne geben den Kontrast — die Herbstposition der Karte.

25. Gebratener Reis mit Macadamia und Ei

Gekochten Reis vom Vortag mit Frühlingszwiebeln, Erbsen und verquirltem Ei in der heißen Pfanne braten, mit Sojasauce abschmecken und 60 g geröstete, halbierte Macadamia unterheben. Die Nuss übernimmt die Rolle, die sonst Cashews spielen — mit mehr Butteraroma.

Desserts

26. Macadamia-Karamell-Becher

Vanilleeis mit warmem Karamell (Rest aus Rezept 12), Macadamia-Krokant (Rezept 13) und Schlagsahne schichten. Drei Vorräte, ein Dessert — angerichtet in zwei Minuten.

27. Apfel-Crumble mit Macadamia-Streuseln

600 g Apfelwürfel mit Zimt in eine Form geben. Streusel aus 100 g Mehl, 80 g Butter, 60 g Zucker und 80 g gehackten Macadamia darüberreiben und bei 180 °C rund 30 Minuten backen. Die Nuss röstet in den Streuseln mit und trägt das Dessert — lauwarm mit Vanilleeis servieren.

28. Joghurt-Krokant-Dessert im Glas

Griechischen Joghurt mit etwas Honig glatt rühren und mit Macadamia-Krokant (Rezept 13) und Beeren schichten. Im Deckelglas gekühlt eine Vitrinen-Position, die sich morgens für den ganzen Tag vorbereiten lässt.

29. Macadamia-Pralinenmasse

150 g Macadamiamus mit 100 g geschmolzener Zartbitterkuvertüre und 1 Prise Salz verrühren, kühl fest werden lassen, Kugeln abdrehen und in Kakao oder gehackten gerösteten Kernen wälzen. Gekühlt eine Woche haltbar — die Confiserie-Antwort auf die Frage, was aus dem Mus noch werden kann.

Resteverwertung: Bruch und Trester

Beim Hacken fällt feiner Bruch an, beim Drink (Rezept 18) bleibt Trester zurück — beides sind Zutaten, kein Abfall.

30. Macadamia-Würzsalz. 50 g feinen Bruch bei 140 °C goldbraun rösten und mit 100 g grobem Meersalz mischen. Das nussige Tischsalz veredelt Ofengemüse, Salate und Butterbrote — im kleinen Glas mit Etikett ein Verkaufsartikel.

31. Trester-Streusel. Den Trester aus Rezept 18 auf Backpapier bei 120 °C trocknen, mit etwas Zucker und Zimt mischen und als Streusel auf Joghurt, Porridge und Gebäck verwenden. Luftdicht verpackt eine Woche haltbar.

32. Bruch-Konfekt. Feinen Bruch und Krokantreste in temperierte Kuvertüre rühren, als Häufchen auf Backpapier absetzen und fest werden lassen. Aus Resten entsteht die Konfekt-Position für die Kassentheke.

Praxis-Hinweise für die Küche

Hausgemachtes aus Nüssen kommt ohne Konservierungsstoffe aus. Deshalb gehören Haltbarkeit, Kennzeichnung und Hygiene fest in den Küchenablauf.

Produkt	Lagerung	Richtwert Haltbarkeit
Macadamia, ungeöffnetes Vakuumgebinde	10–15 °C, trocken, dunkel	laut Etikett
Angebrochenes Gebinde	luftdicht, kühl, dunkel	zügig verbrauchen, Behälter beschriften
Geröstete und gewürzte Kerne	luftdicht, Raumtemperatur	1–2 Wochen
Krokant, karamellisierte Kerne	luftdicht, trocken	2 Wochen
Macadamiamus, Macadamia-Creme	≤ 7 °C, Schraubglas	2–3 Wochen
Macadamia-Drink	≤ 7 °C	2 Tage
Pesto, mit Öl bedeckt	≤ 7 °C	1 Woche
Pralinen, Bruch-Konfekt	≤ 7 °C	1 Woche

Diese Zeitspannen sind Anhaltspunkte für die Planung, keine geprüften Haltbarkeitsangaben. Verbindlich festgelegt wird die Haltbarkeit im eigenen HACCP-Konzept — vor allem dann, wenn Gläser und Beutelchen über die Theke verkauft werden.

Allergenkennzeichnung. Anders als bei Trockenfrüchten ist hier die Ware selbst das Allergen: Macadamianüsse gehören zu den Schalenfrüchten, einer der 14 Gruppen der EU-Lebensmittelinformationsverordnung, und laut Spezifikation kann die Ware Spuren von Cashews enthalten. Beides gehört auf jedes selbst hergestellte und verkaufte Produkt — vom Würzsalz bis zur Praline. Weitere Allergene bringen die Rezeptzutaten mit: Milch (Butter, Sahne, Käse, Joghurt), Ei (Cookies, Brownies, gebratener Reis), glutenhaltiges Getreide (Mehl-, Hafer- und Bröselrezepte), Soja (Sojasauce, je nach Kuvertüre auch Sojalecithin).

Hygiene. Mus, Creme und Drink sind fett- und feuchtigkeitshaltig — Mixer, Siebe, Tücher und Gläser vor jedem Ansatz heiß ausspülen, alles direkt nach der Herstellung kühlen und jedes Gefäß mit dem Herstellungsdatum beschriften.

Eigene Marke. Bewährt sich eine Röstung oder ein Konfekt am Tresen, füllen wir die Kerne auch in Ihre Wunschverpackung mit eigenem Etikett ab — etwa als gesalzene Macadamia im Beutelchen oder Schoko-Macadamia für die Kassentheke.

Fragen zu Chargenspezifikation, Warenmustern oder größeren Mengen: YuboFiT, Telefon +49 5121 93483-39, mail@yubofit.com.

Kontakt

YuboFiT® Bio Tee-Manufaktur & Großhandel Nüsse – Früchte – Gewürze

Eine Marke der foxx-merch Marketing und Vertriebs GmbH

Hansering 106, 31141 Hildesheim, Deutschland

Telefon: +49 5121 93483-39

E-Mail: mail@yubofit.com

Web: www.yubofit.com

Beratung: Montag bis Freitag, 09:00–17:45 Uhr

Vertretungsberechtigte Geschäftsführerin: Dagmar Seebo

Amtsgericht Hildesheim, HRB 202968 · USt-IdNr.: DE 283017768

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006