

# Baci di Dama

Von Eduard Iten

Quelle: Gemini

Handgemachte Haselnuss-Küsschen In der Grösse einer Haselnuss gebacken und mit Liebe zusammengesetzt: Die Baci di Dama bringen Piemonter Flair direkt an den Kaffeetisch. Knusprig im Biss, zartschmelzend im Kern und garantiert mit einem Haps im Mund.

| Zutaten                                                                                                                                                   | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100 g <b>Haselnüsse</b><br>(geröstet, gemahlen)<br>100 g <b>Mehl</b> (Typ 405)<br>80 g <b>Zucker</b><br>100 g <b>Butter</b> (kalt)<br>1 Prise <b>Salz</b> | <p>Vermische die Haselnüsse mit dem Mehl, dem Zucker und dem Salz. Gib die kalte Butter in Würfeln hinzu und verknete alles zügig zu einem glatten Teig.</p> <p>ⓘ <b>Wichtig:</b> Nicht zu lange kneten, damit die Butter nicht zu warm wird.</p> <p>Wickle den Teig in eine Folie und lass ihn mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Das ist entscheidend, damit die Kugeln im Ofen ihre Form behalten.</p> <p>Rolle den Teig in winzige Kugeln (ca. 1 cm Durchmesser). Lege diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech.</p> <p>Backe die Kugeln bei <b>160 °C (Umluft)</b> für ca. <b>12–15 Minuten</b>. Sie sollten nur ganz leicht golden werden, nicht braun. Danach komplett auskühlen lassen (sie sind warm sehr zerbrechlich!).</p> |
| 50 g <b>Couvertüre</b><br>(dunkel)                                                                                                                        | <p>Temperiere die Couvertüre. Gib eine kleine Menge auf die flache Seite einer Halbkugel und klebe eine zweite Halbkugel drauf.</p> <p>↻ Gib <b>wenig</b> getrockneten, pulverisierten Lavendel in die Schokolade.</p> <p>💡 Wenn du keine gerösteten gemahlenen Haselnüsse kriegen kannst, kannst du die gemahlenen Haselnüsse auf einem Blech verteilen und <b>5–8 Minuten</b> bei <b>160 °C</b> im Backofen rösten.</p> <p>↻ Du kannst die Halbkugeln auch einfach zur Hälfte in die Couvertüre tunken und auf einem Backpapier ablegen.</p>                                                                                                                                                                                                      |