

Baci di dama (Damenküsse)

- 350 g Haselnüsse
- 160 g weiche Butter
- 90 g Honig
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder das Mark einer ½ Vanilleschote
- 200 g Schär Mehl (glutenfrei)
- 20 g Kakaopulver
- 60 g Schokolade mit 70% Kakaoanteil

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und mahlen.
Butter und Honig schaumig rühren, dann das Ei, Salz und die Vanille unterrühren.
Nach und nach die Nüsse und das Mehl einarbeiten.

Den Teig halbieren und unter die eine Hälfte das Kakaopulver kneten. Beide Teile getrennt in Klarsichtfolie hüllen und für 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 190° C (bei Umluft 170° C) vorheizen.

In der Zwischenzeit von den beiden Teigen jeweils ca. 1 cm starke Rollen formen und davon ca. 1 cm große Stücke abschneiden. Daraus Kügelchen rollen. Diese auf einer Seite flach drücken, auf das Blech setzen und die Baci 15 – 20 Minuten backen.

Im Wasserbad die Schokolade schmelzen.

Die Unterseite der Baci in die heiße Schokolade tauchen, je 2 Baci zusammensetzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Freude beim Geniessen!