

Italienische Schokoküsse - Baci di Alassio

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Baci

Für den Teig

40 g Kakaopulver
3 Eiweiß
250 g Zucker
30 g Honig
500 g Haselnüsse

Für die Füllung

150 g Kuvertüre
100 g Sahne

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel mit Sterntülle

Wer schon mal an der ligurischen Riviera Urlaub gemacht hat kennt es bestimmt: das kleine Städtchen Alassio. Dort kommen diese schokoladigen „Küsse“ her, an denen man einfach nicht vorbeikommt. Wer nicht bis zum nächsten Urlaub warten möchte, macht sich die italienischen Leckereien einfach selbst!

- 1 -

Geschälte Haselnüsse im Backofen bei 180 °C ca. 10

Minuten rösten. Abkühlen lassen. Den Backofen nicht ausschalten.

- 2 -

In einem Mixer oder Food Processor die gerösteten Haselnüsse zusammen mit Kakaopulver und Zucker zu einem feinen Pulver mahlen.

- 3 -

Eiweiß mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und steif schlagen. Haselnussmehl hinzugeben. Honig unterrühren.

- 4 -

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sternetülle geben und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Mit dem Spritzbeutel kleine Kringel formen und mindestens 1 cm Abstand zwischen jedem lassen.

- 6 -

Im heißen Ofen 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

- 7 -

Für die Füllung Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. In einem kleinen Topf Sahne aufkochen und zu der gehackten Schokolade in die Schüssel geben. Mit einem Löffel umrühren, dann mit einem Handmixers einige Minuten schlagen.

- 8 -

Die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen und ein wenig davon auf einem Schokokuss verteilen, dann einen

Italienische Schokoküsse - Baci di Alassio

zweiten Schokokuss daraufsetzen. Mit den restlichen Schokoküssen ebenso verfahren.

- 9 -

Vor dem Servieren kaltstellen.