

# Baci nach Perugina Art – selbstgemacht



Fotos Margit Fabian

Rezept von hier:  
<http://ricettecookingchef.blogspot.bg/2016/02/ricetta-baci-perugina-con-il-kenwood.html>, von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und von Margit Fabian ausprobiert

Eine Packung "Baci Perugina" gab es früher jedes Jahr als Geschenk meiner Eltern, wenn die Ferien vorbei waren, um mir den Abschied von Italien zu erleichtern. Das Besondere an den Küssen (Bacio=Kuss) ist, dass in der silberfarbenen Verpackung immer auf transparenter Folie ein Liebespruch beigefügt ist. Ich habe diese Sprüche früher mit Hilfe meines Langenscheidt-Wörterbuch übersetzt, auswendig gelernt und so Italienisch gelernt ☐

## **Zutaten:**

(40 Pralinen)

250 gr. Haselnüsse (geschält oder ungeschält)

250 gr. Nutella

75 gr. Backkakao (Tipp Margit Fabian: Kakaogehalt war zu hoch, besser nur halbe Menge nehmen)

250 gr. dunkle Schokolade in sehr guter Qualität

## **Zubereitung:**

40 Nüsse zur Seite legen.

Die anderen Nüsse in den Multizerkleinerer legen, 5 Sekunden/Geschwindigkeit 5.

Kakao und Nutella zufügen, 15 Sekunden, Geschwindigkeit 3.



Den Inhalt mit Hilfe einer Spachtel in eine Schüssel geben.

Daraus 40 Bälle formen – in die Mitte von jedem Ball eine ganze Haselnuss stecken, so dass es die klassische Baci Perugina-Form ergibt.



Nun kommt alles für 3 Stunden in den Kühlschrank, damit die Masse hart wird (Wer nicht so viel Zeit hat, gibt die Kugeln in das Gefrierfach und braucht nur die Hälfte der Zeit).

Die Schokolade nun im Wasserbad schmelzen (Anmerkung Gisela M.: Ich fülle die Schokolade manchmal auch in Klarsichtbeutel und lege es in temperiertes Wasser der CC).

Mit Hilfe eines Zahnstochers die Küsse nun in die Schokolade tauchen und dann auf ein Backpapier zum Trocknen legen.

Sobald sie fest geworden sind, werden die Küsse in Folie eingepackt.

---

## Burgenländischer Schlagobers-Gugelhupf



Fotos Claudia Kraft

Rezept von hier  
<http://www.ichkoche.at/burgenlaendischer-schlagobersgugelhupf-rezept-221180> und von Claudia Kraft auf CC umgewandelt

### **Zutaten:**

250 g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
5 Stück Eier  
250 g Mehl (glatt) (in D normales 405er Mehl)  
1/2 Pkg. Backpulver  
1 Becher Sahne 250 ml  
2 EL Kakaopulver  
3 EL Haselnusslikör bzw. Rum (oder bei Kindern Milch)

### **Zubereitung:**

Zuerst Sahne mit dem Ballonbesen steif schlagen und zur Seite stellen.

Dann zweite Schüssel einspannen, Schneebesen abspülen und einspannen.

Eier, Zucker, Vanillezucker auf hoher Stufe 15min schaumig geschlagen.

Mehl mit Backpulver verrühren und dann alles zusammenmischen (in die Eiermasse kommt zuerst die Sahne, im Anschluss die Mehlmischung).

Kakao mit Rum (es geht auch Milch bei Kindern) vermischen (z.B. in der freien schon benutzen Schüssel mit Ballonschneebesen). Die Masse aufteilen auf die zwei Schüsseln (eine mit Kakao, eine ohne Kakao).

Kranzform ausfetten und bebröseln und den hellen und dunklen Teig abwechselnd einfüllen.

Bei 150 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

*Anmerkung Gisela M: Zucker auf 225 gr. reduziert schmeckte auch sehr gut. Und lt. Karin Heytmanek langen 180 gr. auch.*