

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 Liebesspruch 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.

Topfenmarillenblechkuchen Quarkaprikosenblechkuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

2 Eier
200 g Staubzucker/Puderzucker
1 P Vanillezucker
100 g Butter
Zitronenabrieb + Saft von halber Zitrone
1 Schuss Rum
250 g Topfen/Quark
400 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
300 ml Milch
1 kg Marillen/Aprikosen

Zutaten:

Die Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker und Zitronenschale

cremig rühren (Ballonschneebesen).



Topfen einrühren, Rum und Zitronensaft dazu rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig mengen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Marillen belegen.



Bei 180 Grad O/U, ca. 35 – 45 Minuten backen.



Mit Puderzucker bestäuben.