Baci di Dama

Zutaten Teig

- 100 g feiner Zucker
- 150 g kalte Butter
- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g Mehl Type 550
- 3 Tropfen Bittermandelöl - Optional

Zutaten Füllung

- 60 g Zartbitterschokolade



Zubereitung

- Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Nach dieser Zeit 1 cm große Kugeln (ca. 6 g pro Kugel-geben 80 Stück) formen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Das Backblech für 1 weitere Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 140°C Ober-/Unterhitze ca. 15-17 Minuten goldgelb backen und vollständig abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
- Mit einem Teelöffel je eine Hälfte mit etwas Schokolade bestreichen, eine zweite Hälfte daraufsetzen und fest werden lassen.
- Die Plätzchen halten sich in einer Weihnachtsdose etwa zwei Wochen.

Portionsgröße: ca. 40 Stück
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 15–17 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal