

Baci di Dama

Zutaten:

125g geriebene Mandeln

125g Zucker

125g Butter

125g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Zimt

1 Eigelb



Schokolade als Deko (Zartbitter)

Wer gerne etwas Variation hätte: 20g Kakao unter den Teig heben. Oder mit weißer Schokolade garnieren. Oder beides ☺

Zubereitung:

Die Mandeln, den Zucker, das Eigelb, das Mehl, den Vanillezucker, den Zimt und die weiche Butter mit einem Knethaken gut vermengen, dann mit den Händen zu einer Teigkugel formen. Für circa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nun mit den Händen kleine Kugeln formen. Die Kugeln auf ein Blech drücken, sodass sie auf der unteren Seite platt werden.

Bei 180°C circa 20 Minuten in den Ofen geben (Bis sie gleichmäßig hellbraun sind).

Abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen jeweils zwei der Halbkugeln mit etwas geschmolzener Schokolade (Wasserbad) zusammenkleben und am besten auf einem Gitter trocknen lassen.

Die Plätzchen sind vor allem zum Verschenken besonders gut geeignet, da sie sich sehr lange halten und auch optisch etwas hermachen.

Oder selbst aufessen. Sie schmecken einfach göttlich. Ja, so soll ein „Damenkuss“ auch schmecken. Das heißt „Baci di Dama“ nämlich auf Deutsch.

Linda wünscht Euch ein GUTES GELINGEN und FROHE WEIHNACHTEN!