Rezept

Ricotta-Polenta-Baci

Ein Rezept von Ricotta-Polenta-Baci, am 27.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
110 g	weiche Butter
250 g	Ricotta
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Pistazienkerne
1 EL	neutrales Öl
1	Bio-Zitrone
160 g	Zucker
2	Eier
100 g	Polenta-Grieß
	Pralinenförmchen aus Alu oder Papier
100 g	dunke Schokolade (70 % Kakao)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Butter mit Vanillemark, Zitronenschale und Zucker cremig rühren. Den Ricotta mit den Eiern nach und nach unterschlagen. Mehl, Polenta-Grieß und Backpulver unterrühren.

2. Die Förmchen auf Backbleche verteilen und jedes mit ca. 1 TL Teigmasse füllen. In den Ofen (Mitte) schieben und in ca. 15 Min. goldgelb backen. Die Baci aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen.

3. Für den Guss die Pistazien mittelgrob hacken. Die Schokolade zerkleinern und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl unter die Schokolade rühren und die Baci auf der Oberseite mit der flüssigen Schokolade bestreichen. Sofort mit den Pistazien bestreuen und den Guss trocknen lassen.