

Rezept

Ricotta-Polenta-Baci

Ein Rezept von Ricotta-Polenta-Baci, am 18.09.2024

Zutaten

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

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.