

Le nociate (Walnussbällchen)

Wenn man um die Weihnachtszeit herum Rom besucht, dann kommt man sicherlich nicht an einem Gebäck vorbei: **Le nociate**. Und das Beste daran ist, die Kekse sind ganz einfach und man kann sie rasend schnell auch daheim nachbacken!

Che cosa serve per le nociate?

- $\frac{1}{2}$ kg di noci senza gheriglio/ $\frac{1}{2}$ kg geschälte Nüsse
- 500 grammi di cacao amaro /500 Gramm ungesüßter Kakao
- 400 grammi di zucchero/ 400 Gramm Zucker
- 4 uova/ 4 Eier

1. Tostare le noci in forno e dopo tritarle grossolanamente
Die Nüsse im Ofen rösten und dann grob zerteilen
2. Versare i noci su un piano infarinato e aggiungere le uova, lo zucchero e il cacao amaro
Die Nüsse mit den Eiern, dem Zucker und dem Kakao vermengen
3. Impastare per bene il tutto e formare delle palline di impasto
Alles gut mischen und kleine Bällchen formen
4. Cuocere le palline al forno a 170 gradi per circa 25 minuti
Die Kügelchen für circa 25 Minuten bei 170 Grad backen
5. Lasciare raffreddare e mangiare
Die Kekse auskühlen lassen und dann genießen

Versuche doch mal ein paar wichtige Koch-Wörter auf Italienisch zu lernen. Du findest sie alle im Rezept. Come si dice in Italiano?

vermengen

hinzufügen

backen

abkühlen
lassen

grob hacken

Teigbällchen