

Biscotti (It)

Kategorien: Backen, Plätzchen, Land, Italien

Zutaten für: 36 Stueck

3	Tassen	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1 1/2	Teel.	Orangenschale, abgerieben
90	Gramm	Butter
3		Eier
3/4	Tasse	Walnuesse, gehackt
1/2	Teel.	Anisextrakt ODER
1	Teel.	Anis, gemahlen

Anleitung:

Das Geheimnis dieser beliebten italienischen Plaetzchen ist das zweimalige Backen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dieses leicht fetten. Mehl, Backpulver und Orangeschale vermischen, beiseite stellen. Butter und Zucker in der Kuechenmaschine cremig ruehren. Bei laufender Maschine ein Ei nach dem anderen zufuegen. Die Mehlmischung dazugeben und gut verruehren. Anis und Nuesse unterarbeiten. Den Teig auf ein bemehltes Brett legen, in 18 Teile teilen und diese zu Quadraten von gut 6 cm Laenge formen. Auf das Backpapier legen und 15 Minuten backen, danach 15 Minuten abkuehlen lassen. Die Ofenhitze auf 150°C reduzieren. Die Riegel diagonal durchschneiden. Wieder aufs Blech legen und noch 15 Minuten backen, dabei einmal umdrehen. Auskuehlen lassen und in einem luftdicht schliessenden Gefaess aufbewahren.