

Biscotti mit Haselnüssen und Chocolate

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

315	Gramm	Mehl
40	Gramm	Kakaopulver, ungesüßt
1	Teel.	Natron
1	Teel.	Salz
85	Gramm	Butter, (weich)
210	Gramm	Zucker
2	groß.	Ei(er)
145	Gramm	Haselnüsse, gehackt
135	Gramm	Schokolade, zartbitter, gehackt

Anleitung:

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Haselnüsse und die Schokolade klein hacken, das Mehl, Kakaopulver, Natron und Salz mischen. Dann die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier dazugeben und verrühren bis alles gut miteinander verbunden ist. Nun kommt die Mehlmischung dazu und wird untergerührt, bis der Teig fest zu werden beginnt. Dann gibt man noch die gehackte Schokolade und die Haselnüsse dazu. Knetet mit den Händen den Teig zusammen, teilt ihn und formt zwei Teigstränge von etwa 23x8 cm. Diese legt man auf das Backblech und bäckt sie 35 Min. oder bis der Teig fest ist wenn man mit den Fingern darauf drückt. Sie sind nun auch schön aufgesprungen an der Oberseite. Herausnehmen, auf dem Blech etwa 10 Min. abkühlen und dann auf einem Brett in etwa 2cm breite Scheiben schneiden. Dabei ist es gut, mit einer Hand die gebackenen Teile etwas festzuhalten die man abschneidet, damit nicht zuviel abbricht. Die Scheiben legt man nun vorsichtig auf das Backblech zurück und backt die Biscotti nochmals etwa 10 Min. im Ofen. Lässt sie dann auf einen Kuchengitter auskühlen.

In einem luftdicht verschlossen Behälter sind sie dann auch einige Zeit haltbar.