

Zitronen Mandel Biscotti - Wiener

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

		Für ca. 50 Biscotti
275	Gramm	Dinkelvollkornmehl
150	Gramm	Wiener Backzucker
1 1/2	Teel.	Backpulver
	Etwas	Salz
2		Eier
1		Eigelb
	Etwas	Vanillemark
		Zesten ½ Bio Zitrone
		Saft ½ Bio Zitrone
75	Gramm	Mandel gehackt oder gestiftet

Anleitung:

Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Dinkelvollkornmehl mit Wiener Backzucker, Backpulver, Salz, Eiern, Eigelb und Vanillemark zu einem Teig verkneten. Zitrone heiß waschen, Zesten abreiben und den Saft auspressen. Zitronenzesten und den Zitronensaft unter den Teig kneten. Mandeln grob hacken oder in Stifte schneiden und ebenfalls unter den Teig kneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und grob ausrollen. Teig halbieren und zwei gleichmäßige, längliche Rollen formen. Die Teigrollen auf einem mit Backpapier belegten Backblech für circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft backen. Die Teigstränge aus dem Ofen nehmen, in circa einen halben cm breite Scheiben schneiden und nochmals für zehn bis zwölf Minuten fertig backen. Tipp: Die Biscotti halten sich mehrere Wochen in einer Keksdose und sind ein ideales Kaffeegebäck.