MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

DOLCI

Einfaches Rezept mit italienischem Flair



60 Minuten / Leicht / Weihnachten

Wenn sich die Adventszeit nähert und der Duft von Zimt, Mandeln und frisch gebackenen Plätzchen durchs Haus zieht, beginnt für viele die schönste Zeit des Jahres. Wer seinen Plätzchenteller dieses Jahr um eine besondere Spezialität erweitern möchte, sollte unbedingt Biscotti di Natale ausprobieren – ein traditionelles, knuspriges italienisches Gebäck, das perfekt zu einem Espresso, Cappuccino oder einer gemütlichen Tasse Tee passt. Und das Beste: Die Zubereitung ist erstaunlich einfach!
Was macht Biscotti so besonders? Biscotti – auch „Cantuccini“ genannt – sind italienische Doppeltgebackene. Durch das zweimalige Backen werden sie besonders knusprig und lange haltbar. Typische Zutaten sind Mandeln, Haselnüsse oder Pistazien, aber zur Weihnachtszeit darf es gern etwas festlicher werden: mit Orangenabrieb, Schokolade oder weihnachtlichen Gewürzen wie Zimt oder Sternanis.

ZUTATEN (25-30 STÜCK):

250 g Mehl
150 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
80 g ganze Mandeln (ungeschält)
50 g gehackte Pistazien oder Haselnüsse
1 TL Zimt
Abrieb einer Bio-Orange
optional: 50 g gehackte Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Zimt mischen. Dann die Eier sowie den Orangenabrieb hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mandeln, Pistazien und optional die Schokolade einarbeiten. Den Teig in zwei längliche Rollen formen (ca. 3–4 cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Leicht flachdrücken. Bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten backen, bis die Rollen leicht goldbraun sind. Die warmen Teigrollen schräg in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke mit der Schnittfläche nach oben wieder aufs Blech legen und weitere 10–15 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Sie eignen sich perfekt zum Caffè oder Vino Santo, ganz wie in der Toskana.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Mehl Tipo 00-Frolla 1 kg von Molina Dallagiovanna

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte