



**ZUBEREITUNGSZEIT: 1H 30MIN | WARTEZEIT: 40 MIN |
GESAMTZEIT: 2H 10MIN**



ZUTATEN

Für 60 Kekse:

360 g Weizenmehl (und etwas zum Arbeiten)
340 g Zucker
180 g Mandeln
150 g Butter
1 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
0,5 TL Salz
5 Bio-Eier (Gr. M)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Mandeln gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und etwa 10 Minuten lang auf der mittleren Schiene rösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken.

Mehl sieben und in einer Schüssel mit Salz und Backpulver vermischen. Schlage die Butter und den Zucker mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten lang schaumig. Die Eier nacheinander in die Butter einrühren, dann den Vanilleextrakt und die Mehlmischung dazugeben und alles gut unterrühren. Die gehackten Mandeln vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in drei gleichgroße Portionen aufteilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 25 Zentimeter Länge und 5 Zentimeter Dicke ausrollen. Die Teigrollen mit ausreichend Abstand voneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 35-40 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Nach dem Backen die Biscotti aus dem Ofen nehmen und für 10 Minuten abkühlen lassen.

Biscotti in ca. 2 cm dicke Scheiben schräg zuschneiden. Lege die angeschnittenen Seiten auf das Backblech und backe sie auf der mittleren Schiene für etwa 15 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.