

Himbeer-Pistazien-Biscotti mit weißer Schokolade

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Kekse

380 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
130 g Zucker
3 Eier
2 Esslöffel Pflanzenöl
2 Teelöffel Bittermandel-Aroma
40 g geschälte Pistazien
40 g Mandeln
100 g gefriergetrocknete Himbeeren
250 g weiße Schokolade

Diese knusprigen Biscotti sind besonders mutig: Zusammen mit fruchtigen Himbeeren, knackigen Pistazien und Mandeln wagen sie nach dem Backen den Sprung in geschmolzene weiße Schokolade, um sich danach genüsslich zu einem Glas der neuen und limitierten **Sonderedition Ramazzotti Amaretto Mandel** auf Eis knuspern zu lassen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier

auslegen.

- 2 -

Für die Biscotti Mehl, Backpulver und Salz mischen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Öl und Bittermandel-Aroma unterrühren. Mehlmischung nach und nach mit einem Kochlöffel einrühren, bis ein kompakter Teig entsteht.

- 3 -

Pistazien, Mandeln und weiße Schokolade in kleine Stücke hacken. Die Hälfte der Schokolade zusammen mit Pistazien, Mandeln und Himbeeren unter den Teig mischen.

- 4 -

Teig in zwei Hälften teilen und mit bemehlten Händen zu zwei ca. 30 cm langen Rollen formen. Nebeneinander auf das Backblech setzen und vorsichtig plattdrücken, sodass sie noch ca. 2 cm hoch sind. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Backofen eingeschaltet lassen.

- 5 -

Biscotti aus dem Ofen holen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Brotmesser vorsichtig in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit den Schnittflächen nach unten auf dem Backblech auslegen. Im heißen Ofen 5 Minuten backen, wenden und weitere 5 Minuten backen. Kekse vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Restliche weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Biscotti zur Hälfte in die Schokolade tunken und auf einem Gitter trocknen lassen.