



Knusper Biscotti

Pistazien-Aprikosen Biscotti

- 220 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
- 45 g Pistazien, grün u. ungesalzen
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier und den Zucker in einer Schüssel verschlagen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und das Salz darüber sieben und verrühren. Anschließend die Pistazien und gehackten, getrockneten Aprikosen einarbeiten. Den Teig zu zwei Ziegeln von ca. 20 cm Länge formen, auf ein Backblech legen und 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und den Backofen auf 150 Grad herunterregeln. Die

vorgebackenen Teigziegel sollten mindestens eine Viertelstunde abkühlen. Danach schneidet ihr mit einem scharfen (!) Sägemesser 5 mm dünne Scheibchen ab und legt diese wiederum dicht an dicht auf ein ungefettetes Blech. Jetzt sollten die Biscotti noch einmal ca. 20-30 Minuten knusprig gebacken werden. Dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden! Nach dem Abkühlen solltet ihr die Biscotti in einer Blechdose aufbewahren.

Ingwer-Mandel Lebkuchenbiscotti

- 220 g brauner Zucker
- 2 Ei
- 230 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g kandierter Ingwer, gehackt
- 80 g ganze Mandeln
- je ½ Teel. Nelken u. Kardamom Pulver
- 1 ½ Teel. gemahlener Ingwer
- 1 ½ Teel. gemahlener Zimt

Die Zubereitung unterscheidet sich nicht zu den o. g. Pistazien-Aprikosen Biscotti.

