



MANDEL-BISCOTTI

Zubereitungszeit: 10min

Backen: 45min

Ruhen: 30min

Zutaten:

175 g Mandeln, ungeschält

280 g Mehl

150 g feiner Zucker

3/4 TL Backpulver

1/2 TL Salz

2 Eier

60 g Honig

60 g geschmolzene Butter



So gelingt es:

Die Mandeln auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 180 °C rösten.

Mandeln vollständig abkühlen lassen.

Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen und alle Zutaten außer den Mandeln in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 vermengen, bis sich ein Teig formt. Die Nüsse hinzugeben und auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermengen.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in 3 Portionen teilen und jede Portion zu einer glatten Rolle formen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten bei 180 °C backen. Den gebackenen Teig abkühlen lassen, bis er weiterverarbeitet werden kann.

Jede Rolle in Scheiben schneiden und die Kekse mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Weitere 10 Minuten backen. Auf einem Gitterrost ruhen lassen und bis zu 2 Wochen in einem luftdichten Behälter aufbewahren