Mandel-Biscotti

Stufe 1

Zubereitungszeit: 55 Min.
Ruhezeit: 30 Min.



Zutaten:

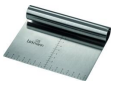
175 g Mandeln
280 g Mehl
150 g Zucker
0,75 TL Backpulver
0,5 TL Salz
2 Eier
60 g Honig
60 g Butter, geschmolzen



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in liebesapfelrot, 4,8 L



Birkmann Auskühlgitter, eckig



Birkmann Teigkarte Laib & Seele



Städter Gebäckdose All you need is Cake Ø 16,5 cm / H 8 cm Bunt Rund



Birkmann Dauerbackfolie Easy Baking



Städter Pralinenhelfer Vanilla Diamonds 9 x 25 cm Transparent Set, 24-teilig



Birkmann Gebäckdosen-Set Christmas Animals, klein

1

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

2

Den 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.

3

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

4

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.

5

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.