

Italienische Rezepte

Haselnuss Biscotties

Gattung: Backen, Italien, Kekse, Nuss

1	cup Butter, weich	4 Teel. Backpulver
6	Eier, leicht gekloppt	2 Essl. Sambucca
1,50	Tasse/n Zucker	1 cup Gehackte Haselnüsse
4	Tasse/n Weizenmehl	

Butter und Eier schaumig rühren. Nach der halben Rührzeit Zucker und Anisette zugeben. Mehl und Backpulver zusammen sieben; Mit den Nüssen unterheben. Leicht kühlen und zwei Laibe formen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 190C for 25 Minuten backen.

Abkühlen und in Scheiben schneiden. Auf das Backblech und für 8-10 Minuten bräunen, wie Zwieback. Umdrehen und wiederholen. Wenn Du willst kannst Du auch Mandeln nehmen.