

# Italienische Rezepte

## Biscotti (Cantuccini mit Schokolade)

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Italien, Kleingebäck, Schokolade

---

225 g	Zucker	270 g	Mehl
75 g	Weiche Butter	1,50 Teel.	Backpulver
3	Eier (L)	200 g	Zartbittere Schokolade - (Lindt 80%)
1/2 Pack.	Bourbonvanillezucker		
1	Teel. Orangenblütenwasser		

---

Zucker und Butter mixen. Nacheinander die Eier dazugeben, dann den Vanillezucker, das Orangenblütenwasser, anschließend das Mehl (gesiebt, mit Backpulver vermengt) nur kurz untermixen. Die Schokolade in grobe Würfel hacken und untermengen. Den Teig mit Hilfe einer Teigkarte auf einem, mit Backpapier ausgelegten, Blech zu zwei lang gezogenen Rechtecken (jeweils ca. 7 cm breit und ca. 2 Finger hoch) formen, dabei einen großen Zwischenraum zwischen den 2 Reihen einhalten. Blech für 30 min in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf Stufe 3 (ca. 180 Grad) vorheizen und die Teigstränge solange backen, bis sich die Ränder hellbraun färben und bei einer Hölzchenprobe nichts am Hölzchen kleben bleibt. Nicht erschrecken, der Teig ist sehr auseinander gelaufen..

Blech aus dem Ofen nehmen und 5 min abkühlen lassen. Mit einem sehr scharfen Messer die weichen Teigstränge in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Biscotti/Scheiben vorsichtig auf die Seite legen und auf dem Blech verteilen. Dann das Blech in den Ofen schieben und die Kekse von jeder Seite ca. 6-10 min backen, solange bis sie golden und knusprig sind.