

Biscotti all'arancia Orangenbiscuits

*Zuerst bereiten Sie einen geriebenen Zuckerteig zu.
Nach Ihrem Hausrezept oder so:*

150g kalte Butter in kleine Würfelchen schneiden, auf einem Teller ausbreiten und nochmals in den Kühlschrank stellen

250g Weismehl in eine Schüssel sieben
½ TL Backpulver mit dem Mehl vermischen

1 Kleine Prise Salz dazugeben

Ausserdem bereitstellen

100g Zucker abwägen

1 Ei, 1 EL Sahne Ei und Sahne mit einer Gabel kurz verquirlt

½–1 Orangenschale abgerieben

1 Prise Nelkenpulver, 1 Prise Zimt nach Belieben

220–250g Orangenmarmelade aus Ihrem Vorrat (**unser Rezept Nummer 8**)

Nun mit der Teigzubereitung beginnen

Schritt 1. Mehl und Butter schnell mit den Handflächen aneinanderreiben, bis die Masse kleinbröselig ist, danach in der Mitte eine Vertiefung machen.

Schritt 2. Alle übrigen Zutaten (ausser Marmelade) dazugeben und mit einer Rührkelle vermischen (nicht von Hand, da die Butter möglichst wenig warm werden soll).

Fortsetzung, siehe zweite Seite >>>



Biscotti all'arancia Orangenbiscuits

>>> Fortsetzung

Schritt 3. Teig zusammenfügen von Hand, leicht und rasch, so wenig wie möglich kneten.

Schritt 4. Ruhen lassen zugedeckt im Kühlschrank, mind. 30 Minuten.

(Punkt 1–3 sind in der Küchenmaschine schnell gemacht)

Schritt 5. Auswallen Teigkugel halbieren und zuerst eine Hälfte fertigstellen. Zwischen zwei gut bemehlten Backpapieren auswallen, wenden samt dem Backpapier und sorgfältig ein Rechteck zu einer Dicke von ca. 7 mm auswallen. Je dünner, desto besser. Aber Achtung, es klebt. Jeweils wieder mehlen und wenden. Auf die eine Hälfte jedes Rechtecks die Marmelade verteilen, die andere Hälfte darüberklappen und gut verschliessen. Mit dem Backpapier aufs Blech legen. Teigresten vom Rand nochmals auswallen und kleine Plätzchen schneiden oder ausstechen.

Schritt 6. Backen im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten, das Blech aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Mit einem Messer kleine Plätzchen schneiden, wenden und fertig backen. Evtl. ein zweites Mal wenden und backen, sie müssen beidseitig goldbraun sein. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Schritt 7. Mit Puderzucker bestäuben.
Wenn was übrig bleibt, in einer Blechbüchse aufbewahren.



VERONICAS TIPP

Es gibt keinen Tipp dazu: Auswallen und Backen, Schneiden und Wenden gehen gar nicht gut. Wenn die Marmelade etwas ausläuft, so macht das nichts – sie karamellisiert beim Fertigbacken. Das Resultat ist aber umwerfend und der Ärger vergessen!