

Biscottini



Zutaten

250 gr Mehl
1 Ei
1 Eigelb
100 gr Butter
100 gr Zucker
1/2 Tütchen Backpulver
1 Prise Salz
geriebene Zitronenschale von einer Zitrone
1 Vanilleschote
3 Teelöffel Backkakao
ca. 3 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Ei, Eigelb, Zucker und weiche Butter cremig rühren.

Dann Backpulver, Mehl, Salz, die geriebene Zitronenschale und das Mark der Vanilleschote dazugeben und in den Teig kneten bis ein homogener Teig entsteht.

Teig halbieren und in die Hälfte des Teiges das Kakaopulver einarbeiten.

Beide Teighälften für circa 30 Minuten ruhen lassen.

Die Teige mit einem Nudelholz circa 0,5 cm dick ausrollen, mit Förmchen Kekse ausstechen. Eine Seite in Zucker legen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Zuckerseite sollte nach oben zeigen.

Bei 170-180 Grad (Ober- /Unterhitze) im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Die hellen Kekse sollten dann eine goldbraune Färbung haben.

www.leckerekekse.de