



Walnuss-Biscotti

mit Rosinen



Zutaten für ca. 30 Stück:

Teig	Die Rosinen am Vortag in dem Amaretto einweichen. Die Walnusskerne grob hacken.
200 g Walnüsse	
150 g weiche Butter	Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann die Eier unterrühren. Das Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen und unterrühren. Walnüsse, geriebene Orangenschale und die eingeweichten Rosinen samt Amaretto hinzufügen.
175 g Zucker	Es sollte ein fester, klebriger Teig entstehen. Eventuell noch etwas Mehl zugeben.
2 Eier	
300 g Mehl	
2 TL Backpulver	
1 Pck. Vanillezucker	
1 TL Zimt	
1 Prise Salz	Den Teig mit angefeuchteten Händen zu zwei Rollen von etwa 3 – 6 cm Durchmesser formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 30 bis 40 Min bei 175 °C backen. Die Rollen 15 bis 20 Min abkühlen lassen und dann schräg in 1 bis 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Diese Scheiben wieder auf das Backblech legen und weitere 10 Min backen.
3 EL Amaretto	
50 g Rosinen	
1 TL Orangenschalenabrieb	

Ergibt bei einer Rollenstärke von 6 cm Durchmesser und Scheiben von 1,5 cm etwa 30 Stück. Auskühlen lassen und dazu ein Glas Earl Grey genießen.