



Perfekte Kaffeebegleitung: Schoko-Mandel-Biscotti

Description

Mmmmmh, ein richtig guter Kaffee und dazu eine schokoladige Knusprigkeit... Manchmal Meistens sind es die kleinen Dinge, die glücklich machen! Wer jetzt Lust auf eine kurze Auszeit hat, sollte unbedingt mal diese Schoko-Mandel-Biscotti mit Kakao probieren. Das Grundrezept stammt wieder aus dem wundervollen Buch „Schokomagie“ (erinnert Ihr Euch an die oberleckeren [Brownies](#)!? Die waren auch daraus). Ich hab's ein bisschen abgewandelt, hier kommt meine Version für Euch.

default watermark



schokohimmel.wordpress.com



Vor dem 2. Backgang ist die Schoko noch flüssig...



Schoko-Mandel-Cantuccini –

perfekte Kaffeebegleitung



Lecker, lecker: Schoko-
Mandel-Cantuccini

default watermark



Knusprige Schoko-Mandel-Cantuccini

Zutaten für 40 Stück*

40 g dunkle Schokolade (im Original wird hier kandierte Orangenschale verwendet) // 150 g Zucker // 2 Päckchen Vanillezucker // 40 g zerlassene Butter // 2 Eier // 210 g Mehl // 1 gehäufter TL Backpulver // 50 g Back-Kakaopulver // 1 Prise Salz // 100 g Mandeln (im Original: Pekannusskerne) // nach Gefühl und Geschmack: ein wenig Zitronen- und Orangenabrieb

Zubereitung

Und so kommt Ihr zu Euren selbstgemachten Biscotti: Den Ofen auf 180° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade grob hacken. Zucker und Vanillezucker mit der geschmolzenen Butter verrühren, anschließend die Eier einzeln unterrühren.

Das Mehl mit Backpulver, Kakao, Salz und Zitronen-/Orangenabrieb mischen und nach und nach unter die Zucker-Ei-Butter-Mischung rühren (hier kommen am besten die Knethaken des Mixers zum Einsatz). Mandeln und gehackte Schokolade per Hand hinzufügen. Den Teig in etwa drei gleich große Portionen teilen und jeweils zu einem etwa 25 x 5 cm großen rechteckigen Strang formen (? und an dieser Stelle scheitere ich an meinen Größenvorstellungen immer wieder... ?). Die drei Stränge/Rollen auf das Backblech legen und 20 min lang in den heißen Backofen damit.

Wenn die Zeit rum ist, nehmt Ihr das Blech aus dem Ofen und lasst die Teigstränge ca. 5 Minuten lang auf einem Kuchengitter etwas abkühlen. Dann – immer noch warm – schneidet Ihr sie auf einem Küchenbrett mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben. Jetzt habt Ihr die typische Biscotti-

Form. Da Biscotti zweifach (wie Zweiback – dadurch werden sie so knusprig und lange haltbar) gebacken werden, kommen sie nun erneut in den Ofen: Legt sie einfach wieder mit der Schnittfläche auf das Backblech und lasst sie weitere 15 Minuten bei gleicher Hitze im Backofen verschwinden.

Danach lasst Ihr Eure perfekte Kaffeebegleitung auf einem Kuchengitter auskühlen und bewahrt sie danach in einer hübschen Blech-Keksdose auf. Nun habt Ihr einen kleinen Kekse-zum-Eintunken-Vorrat für gemütliche Kaffee-/Tee-/Kakaostunden auf der Couch ? . Lasst es Euch schmecken! Und wer etwas weniger Schokolade mag, sollte die köstlichen [Schoko-Mandel-Cantuccini](#) ohne Kakao probieren. Mehr Kaffee? Dann nehmt die [Haselnuss-Espresso-Cantuccini](#)!

* Ihr kennt mein Talent für Größenabschätzung bei Keksen?? Naja, also ich habe 20 Biscotti gebacken... Und sie waren riesig... Aber ich kann das irgendwie schlecht einschätzen, dieses „Rollenformen“. Macht die Teigstränge kleiner als ich, dann ergibt die Menge auch 40 Kekse. Ich persönlich mag auch gern 20 Riesen-Biscotti ? .

Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Schokolade

Tags

1. Biscotti
2. Cantuccini
3. Kakao
4. Kekse
5. Mandeln
6. Orange
7. Schokolade

Date Created

16. März 2014

Author

schokohimmel

default watermark