

Schokoladen-Biscotti



Zutaten:

Ergibt, je nach Breite, bis zu ca. 60 Stück

- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier
- 50 g Schokoladentropfen, klein - alternativ dunkle Kuvertüre
- 300 g Weizenmehl 405
- 1 EL Backpulver

Zubereitung:

Backofen rechtzeitig auf 190° C vorheizen.

Zucker, Vanillezucker und 2 Eier schaumig schlagen. Ein Ei brauchen wir zum Bestreichen der Teigrollen.

(Ggf. die Kuvertüre hacken und mit etwas Mehl bestäuben, bei Schokoladentropfen ist es überflüssig)

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und nach und nach unterrühren. Wenn der Teig glatt ist die Schokolade dazugeben. Nur kurz vermengen.

Den Teig zu Rollen von etwa 3 cm Durchmesser formen. Das Ei gut verquirlen und die Teigrollen damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten goldbraun backen. Kein Ofen ist wie der andere, daher lieber schauen, wann sie goldbraun sind.

Noch warm mit einem Sägemesser in beliebig breite Stücke schneiden.

Lasst sie Euch schmecken 😊