

Espresso-Biscotti

200 g Mehl)
50 g Mandelmehl) in einer Rührschüssel
1 TL Backpulver) vermengen
175 g brauner Zucker*)
1 Pr. Salz*)
und anschließend

30 g Kokosöl*
2 Eier
1 EL Vanilleextrakt
2 EL stark gebrühter Espresso* (etwas abgekühlt)
dazu geben und mehrere Minuten lang zu einem
glatten, klebrigen Teig verkneten.

Arbeitsplatte mit etwas Mehl bedecken. Den Teig mit den Händen durchkneten.

100 g ganze blanchierte Mandeln dazu geben und vermengen.

Das Ganze zu einer Teigkugel formen und abgedeckt etwa eine halbe Stunde lang im Kühlschrank lagern. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backblech einfetten. Den Teig halbieren. Aus jeder Teighälfte einen ca. 5 cm breiten, langen Laib formen, an der Oberseite etwas flach drücken. Die beiden Teigstränge auf dem Backblech nebeneinander platzieren (etwas Abstand lassen, denn sie gehen im Ofen auf) und auf mittlerer Ebene ca. 25 Min. lang backen. Die Biscotti ca. 10 Min. lang abkühlen. Nun mit einem scharfen Messer vorsichtig ca. 1 – 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese erneut bei 180 ° für 8 – 10 Min. backen.

Die Biscotti aus dem Ofen holen und komplett abkühlen lassen. Wer mag, kann die Biscotti mit einem Ende in geschmolzene Zartbitter Schokolade dippen. Die Biscotti bitte luftdicht lagern.