

Cranberry-Biscotti mit Pistazien

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + Auskühlzeit

Zutaten (für ca. 80 Scheiben):

310 g Mehl, Typ 405
1 ½ TL Backpulver
150 g Zucker
60 g weiche MEGGLE Alpenbutter
3 Eier, Gr. M
2 Vanilleschoten
½ EL geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
½ EL geriebene Schale von 1 Bio-Orange
150 g getrocknete Cranberries
100 g Pistazienkerne
Etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche



Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine große Schüssel sieben und gut miteinander vermischen. Die Butter mit dem Zucker ebenfalls in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts weißschaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterschlagen. Das Mehl-Backpulver-Gemisch nach und nach mit einem Holzlöffel unterarbeiten, sodass ein glatter Teig entsteht. Das Vanillemark aus den Schoten kratzen und mit der Zitronen- und Orangenschale unterrühren. Die Cranberries und die Pistazien grob hacken und ebenfalls untermengen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und aus dem Teig zwei etwa 20 cm lange Rollen formen. Die Rollen mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen.

Für 35 Minuten in den Ofen geben und backen. Die Biscottirollen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Rollen dann mit einem Brotmesser in sehr dünne Scheiben schneiden, diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und nochmals 8 bis 10 Minuten backen, bis die Biscotti schön knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.