

# Die Gastrosophinnen **backen**

## Biscotti Pistazien-Cranberries

**Irimi Szucs, Zollikon:** «Für dieses Rezept einer Gastrosophin braucht es etwas Geduld, Geschick und feuchte Hände. Dafür ist das Resultat ungewöhnlich und ganz besonders lecker.»

<u>Zutaten für ca. 35 Stück</u>	<u>Zubereitung</u>
400 g Weizenmehl 2 TL Backpulver ½ TL Salz 200 g Zucker 3 grosse Eier 2 EL Öl 2 ½ TL Amaretto oder (Mandelextrakt) 120 g geschälte, grüne ungesalzene Pistazien 150 g Cranberries, grob gehackt 75 g weisse Schokolade, gehackt  Verzierung: Weisse oder dunkle Schokoladenkuvertüre	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.</li><li>2. Mehl, Salz, Backpulver in einer Schüssel mischen.</li><li>3. Zucker, Eier, Öl und Amaretto mit dem Handrührgerät schaumig rühren.</li><li>4. Die Mehlmischung zugeben und glattrühren.</li><li>5. Die Pistazien, Schokolade und Cranberries mit einem Spatel unterheben.</li><li>6. Die Hälfte der Masse mit einem Löffel so auf ein Backblech geben, dass sich ein etwa 30 cm langer Strang bildet.</li><li>7. Die zweite Hälfte mit genügend Abstand parallel danebenlegen.</li></ol> <p>TIPP: Da der Teig für die Biscotti sehr weich ist, empfiehlt es sich, diesen unbedingt mit feuchten Händen zu formen.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>8. Die Teigstränge mit feuchten Händen glattstreichen, so dass zwei Teiglaibe von etwa 7,50 cm Breite entstehen. Diese können ruhig etwas unregelmässig geformt sein.</li><li>9. Die Teiglaibe etwa 30 Minuten backen bis sie leicht bräunen und sich fest anfühlen.</li><li>10. Anschliessend aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.</li><li>11. Die Ofentemperatur auf 160°C Grad reduzieren.</li></ol>

12. Die Laibe auf einem Schneidbrett in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
13. Die Scheiben in Reihen mit etwas Abstand aufrecht auf das Backblech (ohne Backpapier) stellen.
14. Nochmals ca. 20 Minuten backen, bis die Biscotti leicht bräunen.
15. Die Biscotti aus dem Ofen nehmen.
16. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
17. Wer mag, kann die Biscotti zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre eintauchen.
18. Auf einem Backpapier zum Trocknen legen.
19. In einer Blechdose an einem kühlen Ort lagern.

