

# Sizilianische Orangen-Mandel-Biscotti

## Zutaten (für ca. 20 Biscotti)

- 2 Bio-Orangen (Abrieb + 2 EL Saft)
- 150 g ganze Mandeln
- 220 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (M)
- 40 g weiche Butter
- Optional: 1-2 EL Amaretto oder Orangenlikör



## Zubereitung

Mandeln rösten.

Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, bis sie duften.

Teig mischen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz vermengen.

Orangenschale abreiben, Orangensaft zugeben.

Eier und Butter einarbeiten.

Mandeln zum Schluss unterheben.

Formen.

Teig zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen und leicht flachdrücken.

Erster Backgang.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rolle 20-25 Minuten backen, bis sie leicht gold ist.

Kurz abkühlen lassen.

Schneiden & fertig backen.

Die Rolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Biscotti flach auf das Blech legen und weitere 10-12 Minuten backen.

Genießen.

Perfekt zu Espresso, heißer Schokolade oder einem Moment ganz für dich.

