

Rezept

Parmesan-Kräuter-Biscotti

Ein Rezept von Parmesan-Kräuter-Biscotti, am 09.06.2026

Zutaten

50 g Pinienkerne	1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Mehl
1/2 TL Backpulver	50 g Parmesan, frisch gerieben
1/2 TL Natron	1/2 TL Zucker
1/2 TL Salz	1/2 TL Pul biber
3 TL getrocknete italienische Kräuter	3 Eier
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Mehl, Backpulver, Parmesan, Natron, Zucker, Salz, Pul biber und Kräuter vermischen. Die Eier leicht schaumig rühren und dazugeben. Alles verkneten und zwei Teigrollen von jeweils ca. 5 cm Ø formen. Mit ausreichend Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
3. Aus dem Backofen nehmen und noch warm schräg in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Im heißen Ofen weitere 10 Min. backen, dabei nach 5 Min. wenden. Noch warm servieren.