

Rezept

Schnelle Pinienkern-Biscotti

Ein Rezept von Schnelle Pinienkern-Biscotti, am 16.03.2025

Zutaten

200 g weiche Butter	50 g Puderzucker
1 Prise Salz	1 TL gemahlene Bourbon-Vanille
200 g Mehl	3 EL (Roh-)Rohrzucker
4-5 EL Pinienkerne (ca. 40 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Butter mit Puderzucker, Salz und gemahlener Vanille mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Dann das Mehl auf einmal dazugeben und unterrühren, bis kleine Teigbrösel entstehen.
2. Mit den Händen nach und nach einige Teigbrösel abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf die Bleche setzen. Die Teighäufchen mit dem Zucker bestreuen und mit dem Boden eines Glases leicht flach drücken. Die Pinienkerne daraufstreuen und die Plätzchen mit dem Glas auf ca. 1 cm Höhe flach drücken.
3. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 12 Min. goldbraun backen. Biscotti herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.