Rezept

Vegane Erdnuss-Biscotti

Ein Rezept von Vegane Erdnuss-Biscotti, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **300 g** Weizen- odr Dinkelvollkornmehl
- **1 gestrichener TL** Salz
- **120 ml** Pflanzenmilch
- **1 TL** Backpulver
- **150 g** Zucker
- **90 g** kalte Margarine
- **150 g** geröstete, ungesalzene Erdnüsse

FÜR DAS KARAMELL:

- **60 g** Zucker
- **1 EL** Margarine

AUßERDEM:

Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Die kalte Margarine in Flöckchen zugeben und mit den Händen rasch einarbeiten. Die Pflanzenmilch und die Erdnüsse zufügen und alles sehr kurz verkneten.

2. Den Teig dritteln und drei Rollen (Ø ca. 4 cm) formen. Die Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 12 Min. im Backofen (Mitte) backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Rollen kurz abkühlen lassen.

3. Jede der Rollen in zwölf ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Plätzchen dicht an dicht auf das Blech legen (sie gehen nicht mehr wesentlich auf) und weitere 5 Min. backen. Die fertigen Plätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für das Karamell den Zucker mit Margarine und 2 EL Wasser in einem Topf zum Schmelzen bringen und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Mischung unter Rühren ca. 5 Min. karamellisieren lassen.

5. Mit einem Löffel dünne Karamellfäden über die fertigen Kekse ziehen und trocknen lassen.