



# Safran-Biscotti

## Masse für ca. 50 Stk.

- Safran, 0,5 g → bestellen: [orient-import@aon.at](mailto:orient-import@aon.at)
- 3 Eier
- 2 TL Backpulver
- 120 g gehackte Mandeln
- 100 g Butter (auf Raumtemperatur)
- 180 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- ca. 400 g Mehl

Backofen auf 230°C erhitzen.

Zucker und Butter zu einer lockeren Masse vereinen, Safran hinzufügen. Alle Eier nacheinander darunter rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Mandeln in einer separaten Schüssel – kurz mischen und rühre dann alles mit der Butter- und Zuckermischung zu einem Teig. Sollte der Teig zu klebrig werden, füge einfach mit Mehl abstimmen.

Teig mittig teilen und in 2 Längen ausrollen. Backpapier auf ein Blech legen und backe den Teig 20 min. in der Mitte des Ofens, bei 230°C

Das Blech nun aus dem Ofen und schneide den Teig in ca. 1 cm dicke Schnitten.

Drehe die Stücke mit der angeschnittenen Fläche nach oben am Blech und backe sie weitere 20 min.

Schalte den Backofen aus und lasse die Biskotte im Ofen abkühlen. Den Ofen wegen der Feuchtigkeit in regelmäßigen Abständen öffnen .

**Viel Genuss – mit dem Gewürz der persischen Könige**

.....