



# Walnuss-Rosinen Biscotti



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 37 kcal/154 kJ  
Eiweiß: 0,4 g      Fett: 2,5 g  
Kohlenhydrate: 3,2 g

## Zubereitung:

1. Rosinen in Wasser einweichen.
2. Walnuskerne auf einem Backblech verteilen, 15 Minuten im heißen Backofen bei 175°C rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.
3. Butter und Zucker sehr schaumig schlagen, Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Vanillemark mischen, unterrühren. Walnüsse, Rosinen und Brandy hinzufügen.
4. Den Teig zu zwei, ca. 35 cm langen Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 30 bis 40 Minuten bei 175 Grad backen, danach 15 Minuten abkühlen lassen und dann in 1 cm breite Scheiben schneiden.
5. Erneut auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen und weitere 10 Minuten backen.

## Zutaten für 80 Portionen :

100 g Rosinen  
125 ml Wasser  
200 g kalifornische Walnuskerne  
300 g Mehl  
1 1/2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
Mark einer Vanilleschote  
1 EL Brandy  
150 g weiche Butter  
175 g Zucker  
2 Eier