



Walnuss-Anis-Biscotti



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	186 kcal/ 782 kJ	Fett:	11,4 g
Eiweiß:	2,9 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3,4 g
Kohlenhydrate:	18,5 g	ungesättigte Fettsäuren:	8 g

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad, Gas: Stufe 1) vorheizen. Anissamen in einem Mörser nicht zu fein zerstoßen.
2. In einer Schüssel Butter und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen und dann die Eier ebenfalls unterrühren. In einer weiteren Schüssel Mehl, Walnüsse, das Backpulver, die getrockneten Beeren, Anis und Zitronenschale vermischen. Anschließend die Buttermischung zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer langen Rolle formen.
3. Das Teigstück auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens für ungefähr 30 Minuten backen. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen und für 15 Minuten abkühlen lassen und den Teig in ca. ein cm dicke Scheiben schneiden.
4. Die Biscotti mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und für weitere 10 Minuten backen. Danach die Biscotti wenden und erneut 10 Minuten backen, bis sie komplett getrocknet sind.

Zutaten für 24 Portionen :

- 1 TL Anissamen
- 120 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 250 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- 2 TL Backpulver
- 220 g Cranberries oder Kirschen, getrocknet
- 2 TL Schale, fein gerieben von einer Bio-Zitrone