



PETER FEYLERS Rezeptideen

Weihnachtliche Schoko-Mandel Biscotti mit Pfefferbeeren

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Vanillezucker cremig schlagen. Eier dazugeben. Mehl, Kakaopulver, Zimt, Prise Salz, Backpulver dazugeben und unter den Teig rühren. Die aufgelöste Schokolade die Pfefferbeeren und die Mandeln vorsichtig unterheben.

Den Teig in Stränge (Breite ca. 7cm) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backzeit ca. 18 bis 20 Minuten bei 180 °C backen.

Abkühlen lassen und nach ca. 30 bis 40 Minuten in 1cm dicke Streifen schneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bei ca. 140°C etwa 25 Minuten trocknen lassen.

Zutaten

für ca. 50-60 Stck
 1 EL rote Pfefferbeeren kleingestoßen
 150g fein gehackte Mandeln
 40g Zartbitterschokolade
 120g Butter
 175g Zucker
 1 Packung Vanillezucker
 2 Eier
 250g Mehl
 1 EL Kakaopulver
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 1 gute Prise Zimt

