

Biscotti al vino

etwa 56 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

325 g Mehl
125 g Puderzucker
1 EL Anissamen
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 ml Olivenöl
100 ml Weisswein
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreuen:

Zucker

① Teig:

Alle Zutaten für den Teig miteinander vermischen und gut kneten bis eine homogene Masse entsteht.

In Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 170 °C

Aus dem Teig 8 Teile formen und diese wiederum in 7 Stücke teilen. Jedes dieser 7 Stücke auf eine Länge von ca. 10 cm ausrollen und zu einem Ring formen.

Jeden dieser Ringe im bereitgestellten Zucker wenden und auf das Backblech legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Biscotti im Zucker gewendet sind. Dann auf dem Rost in die obere Hälfte des Ofens schieben und während 18 - 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: etwa 18 - 20 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schmeckt auch sehr gut mit Rotwein anstelle vom Weisswein.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53