
Biscotti al cacao e panna acida

reicht für 12 große Kekse

150g Mehl
22g Kakao
50g Speisestärke
1 Prise Salz
3g Backpulver
60g Zucker
55g Saure Sahne
25g Butter
1 Ei



In einer Rührschüssel Butter und Zucker mit dem Handmixer leicht fluffig aufschlagen. Dann das Ei hinzufügen und so lange rühren, bis es sich mit der Buttermasse verbunden hat. Dasselbe geschieht mit der Sauren Sahne.

Mehl, Kakao, Stärke, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und nun in kleineren Portionen untermischen. Wenn sich eine streuselartige Konsistenz gebildet hat, den Teig mit den Händen weiter kneten, bis eine elastische, glatte Teigkugel entstanden ist. Diese in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen jetzt auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen (bei mir haben 9 Kekse auf ein Blech gepasst, ein Blech hat also nicht gereicht). Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und in der gewünschten Form ausstechen. Ich habe mich für die Kringel entschieden, es geht natürlich aber jede andere Form genau so gut.

Die Kekse müssen nun für ca. 12 Minuten in den Ofen und sollten danach auf einem Gitter auskühlen. Wer mag, verziert die Kekse noch, ich habe sie nackig gelassen.