Biscotti al Limone



Wenn das Leben dir Zitronen gibt, mach Biscotti al Limone drauss….Diese italienischen Zitronenkekse lassen die Sonne und den Duft der italienischen Küste aufleben. Für die Biscotti verwende ich am liebsten die großen, saftigen und sonnengereiften Zitronen Siziliens. Allein der Geruch dieser kleinen Köstlichkeiten, lässt mich sofort in den letzten Italienurlaub entschwinden und weckt die Sehnsucht nach Meer, Sommer, Pinienwälder und die alten kleinen Bergdörfchen der Toskana. Wenn ich keine Zitronen direkt aus Italien bekomme, tuns natürlich auch die Bio-Zitronen vom Markt. Den starken zitronigen Duft der Kekse bekommt man mit den Zesten der Zitrone hin. Dies ist der Abrieb der Schale. Ich benutze dafür eine Zestenreibe. Diese Reiben sind schärfer, dadurch lässt sich die Schale ganz wunderbar abreiben. Wichtig ist, dass man wirklich nur das gelbe der Schale verwendet, da der weiße Teil bitter ist. Die Biscotti gehen beim Backen auf, dadurch entstehen die typischen Risse des italienischen morbiden Gebäckes. Die Kekse halten sich in einer Keksdose oder einem luftdichten Glas gute 14 Tage. Bei uns sind sie allerdings meistens gleich nach dem Backen weg.

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig:
280 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Zucker
100 g Butter in Flöckchen
1 Ei

1 Bio Zitrone (Saft und Zesten)

Zum wälzen:
50 g Zucker
100 g Puderzucker

1. Vermische das Mehl und das Backpulver. Ich siebe das Mehl, damit es feiner wird.
2. Die restlichen Zutaten dazu geben und alles zu einem zarten Teig verkneten.
3. Den Teig in Klarsichtfolie oder in ein feuchtes Küchentuch einschlagen und für mind. 30 Minuten kaltstellen.
4. Forme aus dem Teig kleine Kugeln. Ich mag die Kekse eher kleiner, darum mache ich haselnussgroße Kugeln. Wenn du es größer magst, mach walnussgroße Kugeln.
5. Die Kugeln noch einmal für 30 Minuten kaltstellen.
6. In der Zwischenzeit heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vor.
7. Jede Kugel zuerst in Zucker und anschließend in Puderzucker wälzen. Wenn du den Schritt vereinfachen möchtest, kannst du den Zucker und den Puderzucker zuvor auch mischen. Ich finde die Konsistenz wird besser, wenn man die Schritte einzeln durchführt.
8. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Es werden nicht alle Kugeln auf ein Backblech passen. Ich backe die Kekse hintereinander auf der mittleren Schiene.

Bleib am besten beim backen der Kekse dabei. Da sie sehr klein sind, werden sie schnell fertig sein und sie sollten nicht dunkel werden. 12-15 Minuten reichen aus, bis sie eine gelbe Farbe haben.

Die Biscotti auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, erst dann luftdicht verpacken.