Biscotti al Limone – italienische Zitronenplätzchen

Zutaten Teig

- 280 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g feiner Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 Ei (M)
- 1 Bio-Zitrone davon Saft und Zesten

Außerdem

- 60 g Zucker zum Wälzen
- 90 g Puderzucker zum Wälzen



Zubereitung

- Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
- Restliche Zutaten hinzufügen und zu einer homogenen Masse kneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Klarsichtfolie einschlagen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 40 walnussgroße Stücke, ca. 15g, zu runden Kugeln formen und diese nochmals für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Jedes Biscotti zuerst in Zucker, anschließend in Puderzucker wälzen und mit genügend Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, setzen. Mein Tipp: Ich empfehle 2 Backbleche nacheinander abzubacken!
- Im vorgeheizten Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 180°C Ober-/Unterhitze, für 12 - 14 Minuten, hellgelb backen.
- Nach dem Backen die Biscotti al Limone auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen und in einer gut verschließbaren Dose oder Glas aufbewahren.

Portionsgröße: ca. 40 Stück
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 12–14 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach