Biscotti alla Nocciola – weiche Haselnusskekse

Zutaten Teig

- 400 g gemahlene Haselnüsse
- 180 g feiner Zucker
- 30 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g geschmolzene Butter
- 2 Eier (M)
- 1 TL Rum Aroma
- 1 EL Kirschwasser

Außerdem

- 25 ml Kirschwasser zum anfeuchten der Hände
- 80 g feiner Zucker zum Wälzen



Zubereitung

- Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einer leicht klebrigen Masse kneten.
- Die Hände mit etwas Kirschwasser anfeuchten, 22 Kugeln von ungefähr 5 cm Durchmesser formen und in Zucker wälzen.
- Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittlerer Schiene bei 175°C für 20 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Biscotti alla Nocciola vollständig auskühlen lassen und in einer verschließbaren Vorratsdose aufbewahren.

Portionsgröße: 22 Stück
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©