

*)

Orangen- oder Mandarinen-Crème-Caramel
Für 4 Portionen
50 g Zucker und 60 ml Mandarinen- oder Orangensaft zu Karamell schmelzen, in ofenfeste Förmchen gießen.
Für die Crème
1 TL abgeriebene Zitruschale mit 1/8 l Milch und 200 ml Sahne aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 20 Min. ziehen lassen.
1 Ei und 1 Eigelb mit 2 EL Zucker verrühren, die abgekühlte Sahne-Milch und 1 EL Grand Marnier oder Orangensirup unterrühren.
Durch ein Sieb in die Förmchen gießen, im Backofen (Mitte) im Wasserbad bei 170 °C 40–50 Min. backen. Kalt stellen, vor dem Servieren stürzen.

Haselnuss-Schoko-Biscotti

100 g	geröstete, geschälte Haselnüsse
100 g	dunkle Schokolade (Kakaoanteil 70 %)
60 g	weiche Butter
50 g	brauner Zucker
40 g	Zucker
1/2 Pkg.	Bourbon-Vanillezucker
90 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 Msp.	Backnatron
	Mehl für die Arbeitsfläche

🕒 ZUBEREITEN 30 MIN. 🕒 KÜHLEN 1 STD. 🕒 BACKEN 25 MIN. 🍴 ERGIBT CA. 30 STÜCK

Haselnüsse und Schokolade grob hacken. Butter mit braunem, weißem und Vanillezucker flaumig rühren.

Mehl mit Salz und Backnatron vermischen, abwechselnd mit den Haselnüssen und der Schokolade in die Buttercreme einrühren. Aus der Masse einen weichen Teig formen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3 cm dicken Strang rollen, oben leicht flach drücken. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühlen.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

Teig im Backofen (Mitte) 12–14 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mit einem Brotmesser schräg in ca. 1 cm

dicke Streifen schneiden. Mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und weitere 12 Min. backen.

P. S.

Wenn die Haselnüsse zu grob gehackt sind, lassen sich die Biscotti schlecht schneiden. Notfalls etwas dicker schneiden.

Der Teig fließt beim Backen auseinander. Wenn Sie mehrere Stränge nebeneinander backen, genügend Abstand lassen.

PLUS

Mit Orangen- oder Mandarinen-Crème-Caramel als Dessert etwas ganz Besonderes. *

