

Canestrelli ?

Ja, und da ist sie wieder meine Lieblingsrubrik: Kekse, Cookies, Biscotti.... ? ich liebe sie einfach und meine Büchse ist mehr oder weniger immer voll von diesen wunderbaren Leckereien ? die Canestrelli sind auch eine meiner Lieblinge, weil sie so leicht und zart sind und wirklich schnell und einfach hergestellt werden können. Außerdem erinnern sie mich in ihrer Form auch immer an den Frühling und Sommer.

Urprünglich kommen diese Biscotti aus der Region um Genua, also Ligurien. Und da Sanremo ja quasi meine zweite Heimat ist, liebe ich diese Kekse um so mehr ? denn sie erinnern mich natürlich an Urlaub und Meer ?

Wenn also Weihnachten und Silvester vorbei sind, brauche ich nach der ganzen Dekadenz an Farben und Aromen immer das genaue Gegenteil. Ich habe dann immer sehr viel Weiß in meiner Wohnung und brauche diese klare und schlichte Eleganz um mich herum ?

Und diese himmlischen Biscotti bringen dann auch diesen Hauch Frühling mit in die Küche. Wer also so wie ich immer gerne mal Kekse macht, sollte die Canestrelli unbedingt mal ausprobieren ? oder sie zumindest beim nächsten Italienurlaub in einem Supermarkt mitnehmen ?

Das besondere an dem Rezept ist übrigens, das hier gekochtes Eigelb im Teig verarbeitet wird. Das macht diese Biscotti so mürbe und zart ?

So und jetzt genug erzählt, hier kommt das Rezept ?

Zutaten – ca. 55 Stück

300 g Mehl

170 g kalte Butter

120 g Puderzucker

3 gekochte Eigelb

Geriebene Schale einer halben Zitrone

1 Päckchen Vanillezucker

Mehl für die Arbeitsfläche



Zubereitung

– die Eier ca. 8 Minuten hart kochen und abkühlen lassen. Dann das Eigelb aus dem Eiweiss lösen und mit einer Gabel gut zerdrücken

– Mehl, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Dann die ger. Schale der Zitrone, das zerdrückte Eigelb und eine Prise Salz hinzufügen

– nun die kalte Butter in kleinen Stückchen über die Mehlmischung verteilen und mit den Händen alles verkneten. Der Teig sollte eine homogene, also weiche Struktur haben und nicht klebrig sein

– den Teig, eingewickelt in frischhalte Folie, ca. 1/ 2 Stunde in den Kühlschrank legen

– Ofen auf 150 ° C Umluft vorheizen

– 2 Bleche mit Backpapier auslegen

– Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten

Arbeitsfläche ausrollen. Dabei den Teig ca. 1 cm hoch lassen.
Die Canestrelli sind etwas dicker und höher als herkömmliche
Mürbeteig Plätzchen

- mit einem passenden Ausstecher die Biscotti aus dem Teig stechen und auf die Bleche verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca 15 Minuten backen, bis die Biscotti leicht Farbe annehmen
- aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen
- dick mit Puderzucker bestäuben und genießen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



