



ESPRESSO BISCOTTI

2 NESCAFÉ® Dolce Gusto® ESPRESSO INTENSO

ZUTATEN:

ESPRESSO BISCOTTI:

- 40 g weiche Butter
- 55 g Zucker
- 1 TL Vanillinzucker
- 1 Ei
- 100g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso (50 ml Kaffeekapsel)

KANDIERTE HASELNÜSSE:

- 75 g Zucker
- 1/4 Tasse Wasser
- 30 g geschälte, geröstete Haselnüsse

ESPRESSO-GLASUR:

- 240 g gesiebter Puderzucker
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso (50 ml Kaffeekapsel)
- 15 g Butter
- 50 g weiche Butter
- 1 TL Vanillinzucker



ZUBEREITUNG:

1. Bereiten Sie einen NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso zu und lassen Sie ihn abkühlen.
2. Für die Zubereitung der kandierten Haselnüsse geben Sie Zucker und 1/4 Tasse Wasser in einen kleinen Kochtopf und erwärmen die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bringen Sie die Flüssigkeit zum Kochen. Sobald die Flüssigkeit eine helle Karamellfarbe erreicht hat, nehmen Sie den Kochtopf von der Kochplatte und rühren Sie die Haselnüsse gut unter und verteilen Sie sie dann auf einem leicht gefetteten Backblech. Nachdem sie völlig abgekühlt sind, hacken Sie die Nüsse in grobe Stücke.
3. Heizen Sie den Backofen auf 180° C vor (Ober-/Unterhitze). Schlagen Sie für die Biscotti Butter und Zucker schaumig. Fügen Sie dann unter weiterem Rühren Ei und Vanillinzucker hinzu, bis ein glatter Teig entsteht. Geben Sie Backpulver, Mehl, gemahlene Haselnüsse und Milch hinzu und verrühren Sie die Zutaten zu einem glatten Teig. Füllen Sie den Teig in einen Spritzbeutel (Durchmesser Spritztülle 1 cm) und spritzen Sie runde Kekse (Durchmesser 1,5 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backen Sie die Espresso Biscottis 12 – 15 Minuten goldgelb auf mittlerer Einschubleiste und lassen Sie sie anschließend 2 Minuten abkühlen.
4. In der Zwischenzeit vermischen Sie alle Zutaten für die Espresso-Glasur in einem kleinen Kochtopf und erwärmen die Mischung, bis sie glatt und lauwarm ist. Tauchen Sie immer einen Biscotti in die Glasur, lassen Sie überschüssige Glasur abtropfen und legen Sie die glasierten Biscotti zum Trocknen auf ein Kuchengitter. Streuen Sie die kandierten Haselnüsse über die Biscotti und lassen Sie die Glasur fest werden.

 **FÜR 18 ESPRESSO BISCOTTI**

 **ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.**

 **BACKZEIT: 12 – 15 MIN.**

NÄHRWERTE PRO BISCOTTI:

- **Energie:** 161 kcal/674 kJ
- **Eiweiß:** 1,7 g
- **Kohlenhydrate:** 25,5 g
- **Zucker:** 21,2 g
- **Fett:** 5,7 g
- **Gesättigte Fettsäuren:** 2 g
- **Ballaststoffe:** 0,5 g
- **Natrium:** 0,02 g