



Pekannuss-Biscotti mit getrockneten Cranberrys Veganes Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

280 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
1/2 TL Vanille-Salz
150 g Zucker
75 g Pekannüsse, grob gehackt
60 g getrocknete Cranberrys oder getrocknete Kirschen, grob gehackt

100 g Pflanzenöl
100 g Apfelmuss
2 TL Vanille-Extrakt
Zesten von einer Bio-Orange
Saft von der Bio-Orange (50 ml)

Zimt & Zucker zum Bestreuen

70 g Zucker
1 EL Zimt

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Alle trockenen Zutaten, inklusive Pekans und getrockneten Cranberrys oder Kirschen vermengen. Pflanzenöl mit Apfelmuss, Vanille, Orangenzesten und Orangensaft verschlagen. Flüssige Zutaten unter die trockenen mengen. Daraus Laib auf dem Backblech formen und 25 Minuten backen, dann 25 Minuten abkühlen lassen.

Ofen Temperatur auf 140 Grad reduzieren. Die Biscotti 1,5 Zentimeter dick schneiden und die Schnittfläche mit Zimt und Zucker besprenkeln. Nochmal 20 Minuten backen. Vorsichtig wenden, die andere Seite der Biscotti mit Zimt und Zucker besprenkeln und weitere 20 Minuten backen bis die Biscotti schön trocken sind und etwas Farbe angenommen haben. Vollständig abkühlen lassen, bevor sie eingepackt werden.