Jugu Cake – Erdnuss Biscotti aus Tansania



Jugu Cake sind knusprige Biscotti aus Tansania mit Erdnussbutter. Einfaches Rezept für aromatische, zweimal gebackene Kekse.

24 Stück

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

1. 200 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
2. 150 g Zucker
3. 6 g Backpulver
4. 1 Prise Salz
5. 1 Ei
6. 1 TL Vanilleextrakt
7. 60 ml neutrales Pflanzenöl oder mildes Olivenöl
8. 170 ml Milch
9. 180 g Erdnussbutter aus dem Glas (stückig oder cremig)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. In einer Schüssel die trocknen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zucker und Salz) gründlich mischen.
4. Die restlichen Zutaten (Ei, Milch, Öl, Vanille und Erdnussbutter) in einer separaten Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sich die Erdnussbutter gut verteilt hat.
5. Nun die flüssigen und trocknen Zutaten zu einem leicht klebrigen, aber formbaren Teig verrühren. Die Konsistenz ist ähnlich wie ein weicher Keksteig.
6. Den Teig halbieren und zu zwei flachen Rollen formen (ca. 25-30 cm lang, 3-4 cm breit). Die Rollen mit Abstand auf das Backblech mit Backpapier legen.
7. Für 25-30 Minuten backen, die Oberfläche sollte goldbraun sein. Das Backblech aus dem Backofen nehmen, den Backofen aber nicht ausstellen.
8. Die Teigrollen ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer von den Rollen ca. 2 cm breite Stücke schräg abschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen.
9. Weitere 10-12 Minten backen, bis das Gebäck knusprig ist.
10. Anschließend auf einem Gitter komplett abkühlen lassen. In einer luftdichten Keksdose aufbewahren, dort bleiben sie bis zu 3 Wochen frisch.