heute gibt es...

Cantuccini



Zutaten: (für 50-60 Stück)

- 250g Zucker
- 4 Eier
- 400g Mehl + etwas für die Arbeitsfläche
- 1 gestrichener TL Backpulver (7,5g)
- 1 Prise Salz
- Geriebene Schale einer Bio-Orangev
- 150g Mandeln

Zubereitung:

- 1. Zucker und 3 Eier schaumig schlagen.
- 2. Mehl, Backpulver, Salz und Orangenschale dazugeben und zu einem Teig kneten. Dieser wird am Schluss noch klebrig sein, das ist aber ganz normal.
- 3. Etwa ein Drittel der Mandeln sehr grob hacken, diese gemeinsam mit den restlichen zum Teig dazugeben und darunterkneten.
- 4. Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 5. Den Teig in drei gleich große Stücke schneiden. Nun jedes Stück auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle mit etwa 4 cm Durchmesser formen. Das Formen wird euch hierbei leichter fallen, wenn auch eure Hände eingemehlt sind.
- 6. Die drei Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit einem verquirlten Ei einpinseln und für 20 Minuten im Backofen vorbacken.
- Nach der Backzeit die Rollen auf dem Backblech abkühlen lassen und dann mit einem gesägten Messer schräg in 1cm dicke Scheiben schneiden. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 180°C (Ober- und Unterhitze) einstellen.





8. Die Cantuccini werden nun mit der Schnittfläche nach oben auf das gleiche Backblech ausgelegt und für 10 Minuten geröstet.

Anschließend auskühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.



