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.
7. 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.