

Cantuccini

A. Caminada



Rezept für 4

Zutaten

175 g Mandeln
 250 g Mehl
 180 g Zucker
 1 TL Backpulver
 1 Vanilleschote,
 ausgekratzt
 5 Tropfen Bittermandelöl
 1 Prise Salz
 25 g Butter, weich
 2 Eier

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Mark der Vanilleschote, Bittermandelöl, Salz, Eier und Butter gut verkneten. Die Mandeln unterkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Anschliessend den Teig in 6 Teile schneiden und jeweils in ca. 25 cm lange Rollen formen. Die Rollen in Zucker wälzen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Rollen mit ausreichend Abstand auflegen. Im vorgeheizten Backofen mit Heissluft 190 °C während 15 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, Rollen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche zurück auf das Backblech geben und noch einmal 10 Minuten mit Heissluft 190 °C backen. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein. Auskühlen lassen und in einer geschlossenen Dose aufbewahren.



Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

Schritt 1: 15 Minuten | Heissluft 190 °C

Schritt 2: 10 Minuten | Heissluft 190 °C