Italienische Rezepte

Mandelkekse mit Vin Santo - Cantucci col Vin Santo

Anzahl: 6 Personen
Gattung: Antinori, Cantinetta, Dessert, Gebäck, Italien, Mandel

---

250 g	Mehl		1	Teel.	Vanille
100 g	Zucker		1		Prise/n Salz
1/2	Teel.	Backpulver	125 g		Geschälte Mandeln
3		Eier			

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Vanille mit den Eiern zu einem weichen, elastischen Teig verkneten. Einige Minuten ruhen lassen, dann die Mandeln untermengen. Den Teig zu zwei "Würsten" formen und im Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, quer in Scheiben schneiden und die Kekse weitere 10-15 Minuten im Backofen trocknen lassen. Die "Cantucci" sind doppelt gebackene, typisch toskanische Mandelkekse, die mit einem Glas Vinsanto eine Mahlzeit hervorragend abschließen.

Weinempfehlung von Allegra Antinori: Der natürliche Begleiter der Cantucci ist Vinsanto, ein in "caratelli" (Barriques) lange gereifter Wein. Er wird aus ausgelesenen Trauben erzeugt, die - in luftigen Räumen ausgebreitet - monatelang antrocknen und so eine besonders hohe Konzentration ihrer Inhaltsstoffe erreichen. Traditionell tunkt man die Cantucci in ein Glas Vinsanto, bevor man sie isst. Dafür nehme ich am liebsten Vinsanto Tenute Marchese Antinori.