

Italienische Rezepte

Cantucci all'integrale (Vollkornmandelplätzchen)

Gattung: Gebäck, Italien, Kuche, Mandeln, Pralinen

| | | |
|-------------------------|---------|--------------|
| 400 g Vollkornmehl | 3 | Eigelb |
| 250 g Zucker | 1 Glas | Trockenhefe |
| 150 g geschälte Mandeln | | Orangenaroma |
| 3 Eier | 1 Prise | Salz |

Zwei Eier mit dem zusätzlichen Eigelb und Zucker schaumig rühren, nach und nach Hefe und Mehl dazusieben. Mit Orangenessenz aromatisieren und Salz unterrühren. Mandeln rösten und ausgekühlt hinzugeben. Aus dem Teig breite Streifen formen und in regelmäßigen Abständen auf ein Backblech legen. Mit einem verrührten Ei bestreichen und ca. 15 Min. bei 180 Grad backen.

Die Teigstreifen noch heiß in fingerdicke Stücke schneiden und diese 10 Minuten im heißen Ofen trocknen lassen