Italienische Rezepte

Cantucci Feiern Wie in Italien

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Italien, Mandel, Weihnachten

TEIG

20 g	Butter	350 g	Zucker
250 g	Geschälte Mandeln	500 g	Mehl
4	Eiklar	1	Pack. Vanillezucker
2	Dotter	1	Pack. Backpulver
1	Prise Salz		

Die Mandeln werden in einer Pfanne mit Butter geröstet. Anschließend etwas abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer grob zerhacken.

Das Eiklar wird steif geschlagen. Erst die Prise Salz dazugeben, dann den Zucker langsam einrieseln lassen, Dotter und Vanillezucker einrühren.

Das Mehl wird nun mit dem Backpulver vermischt und zusammen mit den Mandeln unter die Schneemasse gehoben.

Nun wird das Rohr auf etwa 180 Grad vorgeheizt, das Backblech eingefettet oder mit Backpapier ausgelegt. Aus dem Teig werden etwa 4 cm dicke Rollen geformt. Diese werden auf das Backblech gelegt und mit der Hand oder einem Schneidebrett etwas flach gedrückt. Die Teigrollen sollten nun im Backrohr etwa 25 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Die Teigrollen werden noch im warmen Zustand in etwa 1 cm breite Scheiben geschnitten. Diese legt man nebeneinander auf das Backblech und bäckt sie noch etwa 15 Minuten lang! In Italien gibt es einen schönen Brauch: Wer gemeinsam mit seinem Liebsten zu Weihnachten von einem Cantucci abbeißt, wird ein Leben lang zusammen bleiben!