

Italienische Rezepte

Cantuccini

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Backen, Gebäck

| | | | |
|---------|------------------------------|-------|-------------------------|
| 250 g | Mehl | 1 | Ei (Kl. M) |
| 3 Teel. | Zimtpulver | 2 | Eigelb (Kl. M) |
| 1 Teel. | Backpulver | 1 | Glas Vanillezucker |
| 100 g | Puderzucker | | Salz |
| 125 g | Weiche Butter oder Margarine | 100 g | Ganze geschälte Mandeln |

1. Mehl, Zimt- und Backpulver in eine Schüssel sieben. Puderzucker, weiches Fett in Stückchen, Ei, Eigelb, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Mandeln dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 20 Minuten kalt stellen.

2. Den Teig zu drei Rollen von jeweils 20 cm Länge formen, 1 weitere Stunde kalt stellen. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2- 3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten vorbacken, abkühlen lassen.

3. Die Rollen in 1 cm breite, schräge Scheiben schneiden. Flach wieder auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Zwischen Backpapier in einer dicht schließenden Blechdose aufbewahren.