

Italienische Rezepte

Cantucci di Prato

Anzahl: 60 Stück

Gattung: Dessert, Gebäck, Italien, Kuchen, Mandeln, Pralinen

4 Eier 500 Gramm Zucker 1 Prise Salz 1/2 Pack. Backpulver 500 Gramm Mehl 250 Gramm Mandeln (geschält oder -ungeschält) 1. Die Eier (mit der Küchenmaschine) dick und schaumig rühren, dabei den Zucker hineinrieseln lassen. In die homogene Masse das Mehl, das Backpulver und die Prise Salz rasch einarbeiten.

2. Die Mandeln grob hacken und unter den Teig mischen.

3. Mit bemehlten Händen den Teig zu langen Strängen formen, die einen Durchmesser von etwa 3cm haben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im Backofen bei ca. 150°C blass gelb backen (das braucht etwa 8-10 Min.).

4. Die Rollen etwas auskühlen lassen und in etwa zentimeterdicke Scheiben schneiden. Auf der Seite liegend im Backofen bei ca. 175°C so lange backen, bis die Oberfläche ganz leicht gebräunt ist.