

Weihnachtsbacken Rezepte

Cantucci (Italienisches Mandelgebäck)

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Italien, Plätzchen, Weihnachten

Für Den Teig				
250 g	Mehl	1	Essl.	Zitronenschale,
2 kleine	Eier			gerieben,
50 g	Butter oder Margarine	100 g		unbehandelt
200 g	Zucker	75 g		Mandeln, gehackt
1	Becher Vanille-Zucker			Mandeln im Ganzen

Alle Teigzutaten, außer den ganzen Mandelkernen, verkneten. Die Ganzen Mandeln ganz zum Schluss unterarbeiten.

Den Teig zu rollen von 3 cm Durchmesser formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.

Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und backen.

Backzeit: 15-20 Minuten (Im Gesamten) Strom: 175°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2 (vorgeheizt) Heissluft: 160°C (vorgeheizt) Nach 10 Minuten Backzeit die Rollen schräg mit einem scharfen Messer in Scheiben von ca. 1 cm Dicke schneiden. Wieder auf das Backblech legen und bei gleicher Hitze weitere 10-Minuten backen. Sie müssen nun goldbraun und sehr hart sein.

Traditionell wird dieses Gebäck in ihrer Heimat zu Dessert-Wein gegessen. In gut verschlossenen Dosen kann das Gebäck lange aufbewahrt werden.