

Cantuccini – ital. Mandelgebäck

Dieses Rezept habe ich auf www.sallystortenwelt.blogspot.de gefunden und ist bei uns nicht mehr wegzudenken!!!

Danke, liebe Sally, für das tolle Rezept!!!



Zutaten:

250g Mehl
200g Mandeln (100g ganze und 100g gehackte oder gestiftete)
100g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Vanille- oder Vanillinzucker
1 TL Backpulver
2 Eier
25g Butter
halbes Fläschchen Bittermandelaroma
30ml Flüssigkeit (Wasser oder alternativ Kaffee, Amaretto etc.)
zum verfeinern: abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Als erstes wird das Mehl gesiebt und zusammen mit dem Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker, Bittermandelaroma, den Eiern und der Butter, falls gewünscht der Zitronenschale

und der gewählten Flüssigkeit mit dem Knethaken des elektrischen Rührgerätes verknetet.

Bitte nicht erschrecken, der Teig ist etwas matschig!



Nun werden die Mandeln untergeknetet.



Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Rolle formen



und in sechs gleichgroße Stücke schneiden.



Nun werden diese Stücke zu ca. 25cm langen Schlangen gerollt,



auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt



und bei 190° Ober-/Unterhitze ca. 11-13 Minuten gebacken.

Nach dem Backen die Stangen kurz abkühlen lassen und anschließend schräg in 1 cm breite Scheiben schneiden.



Diese Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen



und bei 190° Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten backen, bis die Schnittfläche goldbraun ist.

Am besten die Cantuccini in einer Keksdose aufbewahren,
ansonsten werden sie weich!

Und nun viel Spaß beim nachbacken!

Eure Nicole