



CANTUCCINI

ZUTATEN:

200g Mandeln
170g Zucker
250g Mehl
1 TL Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
½ Fl. Bittermandelaroma
1 Prise Salz
2 Eier
25g weiche Butter

Schritt für Schritt Anleitung:

Info: Die Mandeln können mit und auch ohne „Haut“ genommen werden.

Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Bittermandelaroma vermengen. Danach die Eier und die Butter hinzugeben und weiter verrühren.
(Der Teig wird ziemlich klebrig)

Die Arbeitsfläche etwas mit Mehl bestäuben. Nun werden die Mandeln in den Teig geknetet. Sobald die Mandeln gut verteilt sind, 30 Minuten in den Kühlschrank kalt stellen.

Jetzt kann der Backofen auf 200 Grad O/U vorgeheizt werden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Teig in 6 Teile aufteilen und etwas platt drücken, so dass sie aussehen wie große Riegel. Die Riegel auf das Backblech legen und 15 Minuten (200° O/U) backen.

Die Cantuccini Riegel kurz etwas abkühlen lassen und danach schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Dann unbedingt mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und nochmals ca. 10-15 Minuten fertig backen. Wenn sie eine goldfarbene Farbe bekommen, sind sie fertig.

Viel Freude beim nachbacken und lasst es euch schmecken.

Viele Grüße ☺
DaniLu

