

Cantuccini

2 Ei

FÜR ETWA 70 STÜCK

Zutaten:

250 g Weizenmehl (Type 1050)
1 TL Backpulver
100 g Fruchtzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
15 Tropfen Bittermandelaroma
50 g Butter
2 Eier
3 EL Milch
200 g ungeschälte Mandeln

Zubereitung: 30 Min.

Backzeit: 30-40 Min.

Pro Stück ca.: 40 kcal/4 g KH

Zubereitung:

1. Ofen auf 200° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Bittermandelaroma, die Butter in Stückchen, Eier, Milch und Mandeln zu einem festen Teig verkneten.
2. Den Teig halbieren, mit gut angefeuchteten Händen zu 50 cm langen Rollen formen, mit 5 cm Abstand diagonal auf das Blech legen, Oberflächen mit feuchten Fingern glatt streichen.
3. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Min. goldbraun backen, leicht abkühlen lassen. Schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden, aufs Backblech legen und 5-10 Min. backen, bis die Schnittflächen Farbe annehmen.