

# Cavallucci 1

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Honig
1	Essl.	Rosenwasser
1	Essl.	Amaretto - Likör
100	Gramm	Butter
1	Teel.	Zimtpulver
1	Teel.	Anis
1	Teel.	Korianderpulver
1	Teel.	Koriandersamen
1/4	Messersp.	Mazis (Muskatblütenpulver)
1/4	Teel.	Nelkenpulver
	Etwas	Zitronensaft
200	Gramm	Baumnüsse, grob gehackt
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
250	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch
		Halbe Baumnüsse zum Garnieren

## Anleitung:

Honig, Rosenwasser und Amaretto aufkochen, Butter beigeben und schmelzen lassen. Gewürze, Zitronensaft, Bittermandel, Nüsse und kandierte Früchte in eine Schüssel geben, Honig dazugiessen und gut mischen. Mehl, Natron und Backpulver dazugeben, mischen, Milch angiessen und zu einem weichen Teig kneten, über Nacht zugedeckt kühl stellen. Mit bemehlten Händen Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Milch bepinseln, mit einer Baumnusshälfte belegen und im auf 180°C vorgeheizten Ofen hellbraun backen.