

# Cantucchini Oriental

Zutaten für: 1 Rezept

## *MIT ORIENTALISCHEM KAFFEEGEWÜRZ*

---

100	Gramm	Pistazien, gehackte
50	Gramm	Zartbitterschokolade
25	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker, braun
1	Teel.	Gewürzmischung, (orientalisches Kaffeegewürz)
1/2		Orange(n), den Abrieb davon
1	Prise	Salz
2		Ei(er)
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Kakaopulver

### **Anleitung:**

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 35 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Den Backofen auf 175 ° Ober-/Unterhitze aufheizen.

Schokolade grob hacken. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Kakaopulver, Kaffeegewürz und Orangenabrieb mischen und unterrühren. Pistazien und Schokolade unterkneten und den Teig halbieren. Zu zwei Rollen (ca. 3 cm Durchmesser) formen und etwas flach drücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und ca. 25 Min. backen. Dann ca. 20 Min. abkühlen lassen. Jede Rolle in ca. 30 Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und auf der mittleren Schiene noch mal 10 Min. backen.