

Cantucci All'integrale (Vollkornmandelplätzchen)

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Vollkornmehl
250	Gramm	Zucker
150	Gramm	Geschaelte Mandeln
3		Eier
3		Eigelb
1	Pack.	Trockenhefe
		Orangenaroma
1	Prise	Salz

Anleitung:

Zwei Eier mit dem zusaetzlichen Eigelb und Zucker schaumig ruehren, nach und nach Hefe und Mehl dazusieben. Mit Orangenessenz aromatisieren und Salz unterruehren. Mandeln roesten und ausgekuehlt hinzugeben. Aus dem Teig breite Streifen formen und in regelmaessigen Abstaenden auf ein Backblech legen. Mit einem verruehrten Ei bestreichen und ca. 15 Min. bei 180 Grad backen. Die Teigstreifen noch heiss in fingerdicke Stuecke schneiden und diese 10 Minuten im heissen Ofen trocknen lassen