

Cantuccini 1

Kategorien: Backen, Gebäck, Mandel

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Suesse Mandeln
400	Gramm	Zucker
4		Eier
1	Prise	Salz
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
		ODER
1		Zitrone; abgeriebene Schale
		ODER
1	Essl.	Anissamen
1		Ei
30	Gramm	Zucker

Anleitung:

Cantuccini, das klassische Mandelgebäck aus der Toskana, werden als Dessert oder auch zwischendurch zu einem Glas Vin Santo serviert. Besonders köstlich schmecken die knusprig-harten Biskuits, wenn sie in den süßen Wein getunkt werden. Da Cantuccini gut haltbar sind, kann man auch größere Mengen auf Vorrat zubereiten.

Mandeln mit heissem Wasser ueberbruehen und haeuten. Die gehaeuteten Mandeln in einer weiten Pfanne ohne Fett kurz anroesten. Etwas abkuehlen lassen und in der Kuechenmaschine grob hacken. Einige Mandeln ganz lassen.

Gehackte Mandeln mit Zucker, Eiern, Salz, Mehl und Backpulver zu einem Teig vermengen. Nach Geschmack mit Vanillezucker oder der fein abgeriebenen Schale einer Zitrone oder Anissamen aromatisieren.

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Den Teig zu zwei Rollen a zirka 5 Zentimeter Durchmesser formen. Diese mit grossem Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen und mit einem mit Zucker verquirlten Ei bestreichen. In etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Rollen aus dem Ofen nehmen und etwa fingerdicke Cantuccini abschneiden. Die Stuecke flach auf das Backblech legen und weitere 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.