

Cantuccini 2

Kategorien: Backen, Plätzchen, Italien, Land

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver, gestrichen
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
15	ml	Bittermandeloel
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Mandeln; grob gehackt
2		Eier
		Salz

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig in 4 Rollen (a 17 cm) formen, dabei die obere Seite zur Mitte in etwas schraeg andruecken und die Rollen auf ein gefettetes od. mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen (180°C, Gas: 3) ca. 15 Minuten backen.

Die Rollen etwas abkuehlen lassen, mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, nochmals auf das Backblech legen und weitere 5 Minuten backen, bis sie kross werden.