

Cantuccini 3 Neu

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mandeln (mit Schale)
250	Gramm	Mehl (Typ 550)
180	Gramm	Zucker
1	Teel.	Backpulver
2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
25	Gramm	Weiche Butter
2		Eier

Anleitung:

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier reingeben. Alle Zutaten zu einem klebrigen Knetteig verarbeiten. Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil ein 25 cm lange Rolle formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen (170°C) ca. 15 Min. vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Cantuccini mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und nochmals 10 Min. backen. Die Cantuccini müssen goldbraun sein.