

Cantuccini - Chili - Oliven 1

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

260	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter oder Margarine
2		Ei(er)
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer
4		Zehe/n Knoblauch
3		Chilischote(n) rot
50	Gramm	Oliven schwarz in Kräuter eingelegt (ohne Kern)

Anleitung:

Butter, Eier, 250 g Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten. Knoblauch, Chilischoten und Oliven fein hacken und mit den restlichen 10 g Mehl mischen, dann zu dem Teig geben und gut durchkneten. Zu 2 Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser formen und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Danach bei 180°C (Umluft 160°C) 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und die Rollen in 1-cm-breite Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmals 20-25 Minuten bei gleicher Einstellung backen.

In Blechdosen lagern, dann bleiben die herzhaften Cantuccini schön knusprig.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten