

Cantuccini - Exotische

Kategorien: Plätzchen, Teig, Hefe

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eier
500	Gramm	Zucker
500	Gramm	Mehl
1	Tütchen	Trockenhefe
200	Gramm	Ganze Mandeln
300	Gramm	Geröstete, gesalzene Erdnüsse
1/2	Teel.	Gemahlener Kardamon
2	Teel.	Chiliflocken ohne Saat

Anleitung:

Vorgehensweise wie in Rezept TRADITIONELL

oder hier :

Die Eier mit dem Zucker cremig rühren. Die übrigen Zutaten mit dem Gummischaber unterheben und 30 min gehen lassen. Nicht erschrecken, der Teig wirkt vor dieser kurzen Teigruhe sehr weich, das Mehl quillt aber dabei gut auf und er lässt sich gut bearbeiten. (Sonst hätte ich am 20.12. auch keinen Nerv mehr dafür ??)

Auf dem bemehlten Tisch mit bemehlten Fingern dünne Rollen formen (z.B. 6 Stück) und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 45 min auf Backpapier backen, zweite Schiebeleiste von unten.

Sofort (so bald sie anfassbar sind) mit einem scharfen Messer (kein Sägemesser) schräg in Streifen schneiden.

Es heißt, die Cantuccini seien ca. 4 Wochen haltbar.