

Cantuccini (Italienische Kekse)

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 4 Portionen

175	Gramm	Mandeln (ganz)
250	Gramm	Mehl
180	Gramm	Zucker
1	Teel.	Backpulver
2	Pack.	Vanillezucker
1/2	Flasche	Bittermandel-Aroma
	Etwas	Salz
2		Eier

Anleitung:

1. Schritt Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung geben und die Eier zugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem Teig verarbeiten. Mandeln zugeben und gut unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

2. Schritt Backofen auf 200 Grad(180 Grad Umluft) vorheizen. Teig in sechs Teile schneiden und aus jedem Teil eine ca. 25 cm lange Rolle formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in einem Abstand von 8 cm legen.

3. Schritt Im Ofen 10 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kekse mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und noch mal rösten. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein. Dann die Kekse vollständig auskühlen lassen und erst dann in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren.