

Cantuccini - Mandelgebäck aus der Toskana

Kategorien: Backen, Gebäck, Plätzchen, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Suesse Mandeln
400	Gramm	Zucker
4		Eier
		Salz
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker; nach Belieben
1		Zitrone; abgeriebene Schale
1	Essl.	Anissamen

AUSSERDEM

		Fett: fuer das Backblech
1		Ei; verquirlt mit
30	Gramm	Zucker; zum Bestreichen

Anleitung:

Cantuccini sind die klassischen Mandelkekse der Toskana, die man meistens als Dessert oder zwischendurch zu einem Glas Vin Santo serviert. Besonders koestlich schmecken sie, wenn man sie vor dem Verzehr in den Wein stippt. Ihr knusprig-harter Teig ist dafuer bestens geeignet, denn er loest sich beim Eintauchen nicht auf. Cantuccini lassen sich sehr gut auf Vorrat backen, denn sie bleiben lange frisch.

Die Mandeln mit heissem Wasser ueberbruehen und haeuten. Die Mandeln dann ohne Fet in einer weiten Pfanne kurz anroesten. Herausnehmen, etwas abkuehlen lassen und grob zerhacken. Einige Mandeln ganz lassen. Nach und nach mit den uebrigen Zutaten vermischen. Nach Geschmack mit Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale oder Anis aromatisieren.

Backrohr auf 160°C vorheizen. Den Teig zu Rollen mit ungefaehr 50 mm Durchmesser formen. In grosszuegigem Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und goldgelb backen (ca. 30 Minuten).

Rollen aus dem Ofen nehmen und etwa fingerdicke Cantuccini abschneiden. Die Kekse flach auf das Backblec] legen und weitere 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.