

## Cantuccini - Schokoladen Neu

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Schokolade, dunkle (z.B. 70%)
120	Gramm	Butter
2		Ei(er)
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
335	Gramm	Mehl, (Typ 405)
1 1/2	Teel.	Backpulver
60	Gramm	Kakaopulver, (kein Instant)
1	Teel.	Salz

### Anleitung:

Butter und Schokolade zusammen schmelzen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Butter-Schokoladen-Mischung langsam unter rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver, Kakao und Salz mischen und durchsieben, untermischen und zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nicht kleben und sich leicht weiterverarbeiten lassen. Den Teig teilen und zu 2 Stangen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vor geheizten Ofen bei ca. 175° C, Heißluft 150° C ca. 25 Minuten backen. Die Stangen etwas abkühlen lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben aufs Backblech stellen und nochmals bei 125° C, Heißluft 100° C 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.