

Cantuccini(Mandelgebäck A.Prato)

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
500	Gramm	Zucker
2	Essl.	Zucker
300	Gramm	Süße Mandeln
5		Eier
1	Glas	Vanillezucker
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
		Salz

Anleitung:

Mandeln überbrühen, schälen und ohne weitere Zutaten rösten. Die zerstoßenen Mandeln mit dem Mehl, 500g Zucker, vier Eiern und einer Prise Salz vermischen. Vanillezucker und Zitronenschale dazu. Aus dem Teig daumengroße Röllchen formen. Das übrig gebliebene Ei mit dem restlichen Zucker verühren und die auf ein gefettetes Blech gelegten Röllchen damit bestreichen. Bei 120 Grad 25 - 30 Minuten backen. Die heißen Kekse der Länge nach halbieren und noch 15 Minuten backen.