

Cavalucci 2

Kategorien: Plätzchen, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Mehl
75	Gramm	Brauner Zucker
50	Gramm	Gehackte Walnüsse
1	Teel.	Kleingehackte Orangenzesten
		Muskat
		Zimt
		Anissamen
		Nelkenpulver
1	Tasse	Wasser

Anleitung:

Zucker und Wasser aufkochen lassen bis sich eine zähflüssige Masse bildet, alle Gewürze hineingeben und gut verrühren, dann das Mehl dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und diesen eine halbe Stunde ruhen lassen. Von der Rolle kleine Taler abschneiden und diese ca. 10 min bei mittlerer Hitze goldbraun backen

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann