

Ingwer - Cantuccini

Kategorien: Plätzchen, Gebaeck, Prof.

Zutaten für: 72 Stueck

300	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
180	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
		Salz
50	Gramm	Weiche Butter
2		Eier (Kl. M)
100	Gramm	Kandierter Ingwer
		Fein gehackt
150	Gramm	Pinienkerne
		Mehl zum Bearbeiten

Anleitung:

1. Das Mehl auf die Arbeitsflaeche schuetten und eine Mulde hineindruecken. Das Backpulver auf dem Mehtrand verteilen. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Butter und Eier in die Mehlmulde geben. Ingwer und Pinienkerne dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kuehlschrank legen.

2. Den Teig in 4 gleich grosse Stuecke teilen. Aus jedem Teigstueck auf der leicht bemehlten Arbeitsflaeche eine Rolle von 30 cm Laenge formen, die Rollen weitere 20 Minuten kuehl stellen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Rollen mit 8 cm Abstand zueinander auf das Blech legen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 15 Minuten vorbacken (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert). Die Stangen auf dem Blech auskuehlen lassen. Jede Stange trapezfoermig, mit einem schraegen Schnitt beginnend, in 18 Stuecke schneiden.

3. Die Cantuccini locker auf einem Backblech verteilen und weitere 8-10 Minuten backen. Cantuccini ganz auskuehlen lassen und zwischen Lagen von Backpapier in einer Blechdose aufbewahren. Sie halten sich 2-3 Wochen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck: 1 g E, 2 g F, 7 g KH = 49 kcal (207 kJ)

Anmerkung Ausgezeichnet!