

Weihnachts - Cantuccini

Kategorien: Plätzchen, Backen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Geschälte Mandeln
3		Eier
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
6	Tropfen	Bittermandel-Aroma (L)
2	Teel.	Spekulatius-Gewürz (L)
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale (L)
1/2	Pack.	Backpulver
450	Gramm	Mehl

Anleitung:

In Italien genießt man dieses harte Gebäck, indem man es kurz in Vin Santo (Wein) oder Kaffee tunkt.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Mandeln halbieren, auf ein Backblech legen und im Ofen goldgelb rösten. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit restlichem Zucker, Salz und 1 EL Wasser dick-cremig rühren. Mandelaroma, Spekulatiusgewürz und Orangenschale zufügen. Die Eigelbe unter den Eischnee ziehen. Mehl mit Backpulver mischen. Mit den Mandeln zur Eimasse geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Blech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche lange, ca 2 cm dicke Rollen formen. Auf das Blech legen und ca 20 Minuten backen. Die Rollen sofort nach dem Backen in schräge, ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und weiter 5 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Die Cantuccini lassen sich am besten kühl und trocken in einer Gebäckdose aufbewahren.