

Cantuccini



Zutaten:

- 150 g Mandeln, ganz und mit Haut
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 120 g Butter, weich
- 400 g Mehl 405
- 200 g Zucker, fein
- 3 Eier
- 7 g Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech schütten und in den Backofen schieben. Sie werden so rundherum ohne Fett geröstet. Je nach Ofen dauert es 5-10 Minuten. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Schale der Zitrone abreiben. Alle Zutaten (außer Mandeln) in die Rührschüssel geben und verrühren, bis der Rührteig fest wird, dann die Mandeln unterrühren.

Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, zu Rollen von etwa 3-4 cm Durchmesser formen und mit Abstand auf das Blech legen. Leicht flachdrücken, wenn der Teig sehr fest ist.

Auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Herausnehmen und die Stränge auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Sofort diagonal in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden, wieder auf das Backblech

legen und nochmals für 10 Minuten im Ofen "trocknen". Beim Hineinstellen kann man den Ofen schon ausschalten.

Auf Kuchengittern auskühlen lassen und z.B. in einer Blechdose aufbewahren.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.