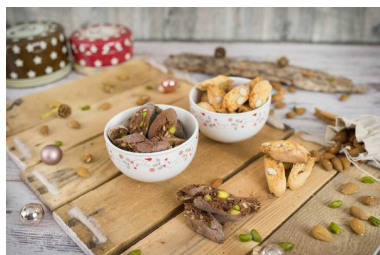


CANTUCCINI – ITALIENISCHES MANDELGEBÄCK



Cantuccini, das kleine italienische Mandelgebäck gehört bei uns das ganze Jahr über in die Küche. Es ist einfach herzustellen und sehr variationsreich. Ich zeige euch meine zwei Lieblingsvarianten.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 240

ZUBEREITUNG GRUNDTEIG

Verknete Mehl, Zucker, Salz, Vanilleextrakt, Backpulver, Eier und Butter miteinander.

MANDEL-ZITRONEN-CANTUCCINI

Verknete den Teig mit den gestifteten und ganzen Mandeln, mit Amaretto oder Mandellikör und füge den Zitronenschalenabrieb hinzu.

SCHOKOLADEN-PISTAZIEN-CANTUCCINI

Verknete den Teig mit den gestifteten Mandeln, Pistazien, Kaffee und Kakao. Füge hierbei 4 EL mehr Flüssigkeit hinzu.

CANTUCCINI FERTIGSTELLEN

Beachte, dass der Teig etwas klebrig ist. Teile den Teig in 12 Portionen ein. Forme die einzelnen Portionen auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen mit jeweils 25 cm Länge und setze sie mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Backblech. Backe die Rollen im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U etwa 11-13 Minuten vor.

Schneide sie vorsichtig etwas schräg in 1-1,5 cm breite Scheiben und lege sie mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech und backe sie in 9-10 Minuten fertig. Sie sollen schön kross und goldbraun sein. Lass sie abkühlen und bewahre sie in Keksdosen auf.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

GRUNDTEIG:

- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **50 g** Butter
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ **2 TL** Backpulver
- ☐ **4** Eier

ZUSÄTZLICH FÜR DIE MANDEL-ZITRONEN- CANTUCCINI:

- ☐ **200 g** Mandeln (gestiftet)
- ☐ **200 g** Mandeln (ganz)
- ☐ **4 EL** Amaretto
- ☐ **1** Zitrone (unbehandelt, Abrieb)

ZUSÄTZLICH FÜR DIE SCHOKOLADEN-PISTAZIEN- CANTUCCINI:

- ☐ **4 EL** Kakao
- ☐ **200 g** Mandeln (gestiftet)
- ☐ **200 g** Pistazien
- ☐ **8 EL** Espresso

BITTE BEACHTET, DASS DIE
ANGEGEBENEN ZUTATEN

CANTUCCINI – ITALIENISCHES MANDELGEBÄCK



FÜR DIE ZWEI VARIANTEN
JEWEILS FÜR DIE GANZE
PORTION BERECHNET SIND.: