

Cantuccini

Mandelplätzchen aus der Toskana / Umbrien

Zutaten:

175 g blanchierte Mandeln
250 g Mehl
180 g Zucker
1 Tl Backpulver
2 Pkt. Vanillezucker
½ Flasche Bittermandelaroma
1 Prise Salz
25 g zimmerwarme Butter
2 Eier

Den Backofen auf 200 Grad Celsius Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz, Butter und Eier in eine Schüssel geben und alle Zutaten zu einem klebrigen Knetteig verarbeiten. Dann die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Anschließend den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine ca. 25 cm lange Rolle formen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Rollen im Abstand von 8 cm darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal im Backofen bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten weiter backen. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.

Die Cantuccini ausgekühlt schön verpacken und schon sind sie zum Verschenken bereit.