

Cantuccini



250 g Mehl Typ 00 oder 405
150 g Zucker
1 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker
8-10 Tropfen Bittermandel Aroma
25 g Butter Raumtemperatur
180 g Mandeln
50 g gemahlene Mandeln
2 Eier
2 Eigelb
1 Prise Salz

1. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, dann Zucker, Vanillezucker, Bittermandel Aroma und gemahlene Mandeln dazugeben.
2. Butter, Eier und Eigelbe nach und nach dazugeben und gut miteinander verkneten. Verwende dafür ein Handrührgerät mit Knethaken oder eine Küchenmaschine.
3. Mandelkerne nun vorsichtig unterheben und nun einmal kräftig mit den Händen verkneten.
4. Teig nun in 4 Teile teilen und mit etwas Mehl auf der Arbeitsplatte zu ca 3cm dicken Rollen formen, in Frischhalte Folie gewickelt und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C O/U vorheizen.
2. Die Rollen nun mit Abstand zueinander auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Der Teig zerläuft nun und gibt die typisch bauchige Form.
3. Rollen herausnehmen und ca. 5-8 Minuten abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer quer in 1-1,5cm gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.
4. Ofen auf 160°C O/U reduzieren. Stücke mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech zurückgeben und für weitere 15-20 Minuten backen.
5. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in einer Metalldose lagern, dort halten sie 6-8 Wochen!