

Cantuccini



Zutaten:

- 1/2 Vanilleschote
- 250g Dinkelmehl Type 1050
- 150g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 25g Butter
- 1 Prise Salz
- 150g ganze Mandeln

Zubereitung:

- Backblech mit Backpapier auslegen
- Backbrett mit Mehl bestäuben
- Mehl, Zucker, Zimt, Backpulver, Eier, Margarine und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben
- Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Vanillemark aus der Schote kratzen und zu den restlichen Zutaten geben.
- Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel verkneten, auf das Backbrett geben und rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten. Dann die Mandeln unter den Teig arbeiten.
- Teig in 5 Portionen teilen und jeweils zu etwa 20 cm langen und 2-3 cm dicken Rollen formen, diese einzeln in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank legen.
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft: 175 °C, Gas: Stufe 3).
- Teigrollen aus der Folie wickeln, auf das Backblech legen und am Stück auf der mittleren Schiene 10-15 min backen
- die Cantuccini-Rollen etwas abkühlen lassen und mit einem Brotmesser schräg in Scheiben schneiden, wieder auf das Blech legen und bei gleicher Temperatur in 8-10 Minuten fertigbacken.

Teigmenge ergibt ca. 90-100 Stück

Nährwert: ca. 30 kcal pro Stück