

KNUSPRIGE *Cantuccini*

Der leckere Klassiker zu jedem Kaffee.



Zutaten

- 200 g Mandeln (ganz)
- 250 g Mehl
- 150 g Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 2 Pkt. Vanillezucker
- 1/2 Flasche Bittermandelaroma
- 25 g Butter
- 2 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf die Mandeln zu einem Knetteig verarbeiten. Anschließend die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.

Danach den Teig in 6 Teile schneiden und daraus jeweils ca. 25 cm lange Rollen formen. Die Rollen auf das vorbereitete Backblech legen und im Ofen für ca. 15 Minuten vorbacken.

Nun die Stränge kalt werden lassen und in ca. 1 cm dicke schräge Scheiben schneiden. Diese werden anschließend mit der Schnittfläche wieder auf das Backblech gelegt und nochmal bei gleicher Temperatur für ca. 10 Minuten knusprig gebacken. Goldbraun sind sie fertig.