

Cantuccini alla Mandorla

Zutaten für ca. 550 g Cantuccini (~30 Stück)

150	g	Mandeln, geschält	Goldgelb anrösten.
180	g	Rohzucker ¹	
1	Beutel	Vanillezucker	
2		Eier	Zucker und Eier schlagen bis eine helle Masse entsteht.
250	g	Mehl	
½	Beutel	Backpulver	Mehl und Backpulver gut vermischen und mit der Eimasse zu einem Teig kneten.
¼		Zitrone	Schale abreiben.
3	cl	Amaretto	
			Die Hälfte der Mandeln grob hacken.
			Alle Mandeln, Zitronenabrieb und Amaretto unter den Teig arbeiten.
			Zwei Rollen à ca. 5 cm Ø formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Etwas flach drücken.
1		Ei	
30	g	Rohzucker	Ei mit Zucker verquirlen und die Teigrollen damit leicht bestreichen.
			Teigrollen im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 30 Minuten goldgelb backen.
			Rollen aus dem Ofen nehmen und noch heiss in etwa 1½ cm dicke Scheiben schneiden.
			Scheiben sofort flach auf das Backblech legen und nochmals 10-12 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Auskühlen lassen.



CBB, Nov./2015
pinky frog

¹ 90 g Rohzucker und 90 g dunkler Muscovado Zucker für einen intensiveren Geschmack verwenden.