Cantuccini

Von Kuchenfee

Zu einer frischen, heissen Tasse Kaffee sind diese einfachen Cantuccini ein Traum.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**30 min**	**n/a**	**40 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

170 g	Mandeln *ganz, geschält*
250 g	Mehl
220 g	Zucker
½ TL	Backpulber
1 x	Vanilleschote
1 Msp	Zimt, Nelke, Cardamom
1 x	Eier
2-3 EL	Amaretto
25 g	weiche Butter

Zubereitung

01 Ofen auf 190°C vorheizen.

02 Mehl, Backpulver, Gewürze, Vanille Mark & Prise Salz verrühren.

03 Weiche Butter mit Zucker vermengen, Ei & Amaretto kurz unterrühren.

04 Trockene Zutaten zu nassen Zutatet geben & kurz miteinander vermengen.

05 Mandeln zur Masse geben & kurz unterarbeiten.

06 Backblech mit Backpapier belegt zurecht stellen & Teig in 4 Portionen teilen. Jede der 4 Portionen in einen ca. 25cm langen Strang rollen. Die Stränge müssen großzügig abstand von einander haben, da sie sehr stark aufeinander laufen beim backen.

07 Für 15Minuten in den vorgeheizten Ofen geben & nach dem backen komplett auskühlen lassen.

08 Wenn die Stränge erkaltet sind, mit einem scharfen, langen Sägemesser ca. 1cm dicke „Scheiben“ schräg abschneiden.

09 Alle Scheiben mit einer der Schnittflächen nach oben auf ein Backblech geben & erneut bei ca. 180°C für 8 – 10Minuten backen.

10 Auskühlen lassen & Fertig