AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Italien

CANTUCCI



Rezept: eatsmarter.de, 9. 1. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das italienische Kleingebäck macht sich bestens zu Tee, Kaffee oder zu Desserts. Oder einfach, weil die Cantucci so gut sind.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Mandeln, geschält	8 g	Backpulver
1.5 EL	Orangensaft	8 g	Vanillepulver
400 g	Mehl	250 g	Zucker
1 Pr	Salz	4	Ei
		1	Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Geschälte Mandeln ohne Fett anrösten und grob hacken.
2. In einer Schüssel Mehl mit Salz, Backpulver, Vanillezucker und Zucker vermischen und mit den Eiern, Orangenschalen und Orangensaft zu einem glatten Teig verkneten, Mandeln untermengen.
3. Aus dem Teig Rollen formen, auf ein gefettetes Backblech legen, leicht flach drücken, mit Eigelb bepinseln.
4. Im Ofen ca. 15 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.
5. Herausnehmen, mit dem restlichen Orangensaft bestreichen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf der Schnittfläche erneut auf das Blech legen und weitere 12 Min. backen, bis die Bisquits knusprig sind, dabei einmal wenden.