REZEPT FÜR CANTUCCINI

CANTUCCINI

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 70 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 70 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 7-10 Tropfen Bittermandelöl
- 50 g Butter oder Margarine
- 2 Eier (Größe M)
- 1-2 EL Milch
- 100 g Mandeln
- 100 g getrocknete Cranberries
- etwas Mehl zum Bearbeiten
- etwas Milch zum Bepinseln

1858

ZUBEREITUNG

38.8	0.9	4.9	1.8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Teigzutaten bis auf Mandeln und Cranberries rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Mandeln und Cranberries grob hacken und kurz unterkneten.

2. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei langen Rollen (à ca. 50 cm) formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Milch bepinseln.

3. Rollen im heißen Ofen 25-30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, Rollen sofort mit einem scharfen geriffelten Messer schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Schnittfläche nach oben auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im heißen Ofen weitere 5-10 Minuten backen, bis sie leicht bräunen. Cantuccini auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.