

Cantuccini

Zutaten

Mehl (Typ 405)	400 g.
Eier	3
Eigelb	3
Zucker	330 g.
Mandeln	150 g.
Backpulver	1 Packung
Vanillezucker	1 Packung
Salz	1 Prise

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte Eier hinein geben. Alle Zutaten mit den Händen verarbeiten und am Ende die Mandeln hinzufügen (geschnitten). Den Teig in 5 oder 6 Teile schneiden und aus jedem Teil eine Rolle formen. Im vorgeheizten Backofen (200°C) für 15 Minuten backen: Die Rollen abkühlen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Die Cantuccini nochmals 10 Minuten bei 170° C backen.

Typisch italienisch: Cantuccini werden in der Toskana oft zum Abendessen zusammen mit Vin Santo verzehrt.