

Cantuccini

Zutaten

(für ein Backblech)

- 260g Emmermehl 630 (alternativ 280g Dinkelmehl 630)
- 150g Mandeln
- 150g Zucker (davon etwa 10g Vanillezucker)
- 25g zimmerwarme Butter
- 2 Eier
- 4g (1 TL) (Weinstein-) Backpulver
- 2g (1 Prise) Salz
- Evtl. Bittermandelaroma (3-4 Tropfen) oder 1-2 EL Mandellikör (Amaretto)

Zubereitung

Die Butter schon mal aus dem Kühlschrank holen und abwiegen. Mandeln für wenige Minuten in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abspülen und häuten (was ganz einfach geht).

Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Am besten fängt man mit etwas weniger Mehl an. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier (und evtl. das Aroma) hineingeben und alles zu einem leicht klebrigen Knetteig verarbeiten. Ist der Teig zu klebrig, einfach noch etwas Mehl dazugeben. Sollte er zu fest und trocken sein, ganz wenig Milch dazugeben. Zum Schluss die Mandeln vorsichtig unterkneten. Evtl. den Teig einige Zeit (1/2 Std.) im Kühlschrank kalt stellen, damit er etwas stabiler wird und sich besser bearbeiten lässt (muss aber nicht unbedingt sein).

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier

auslegen. Den Teig in vier gleiche Teile trennen und aus jedem Teil eine ca. 25 cm lange Rolle formen. Dazu zwischen den Händen zuerst eine Kugel rollen und dann senkrecht zwischen den den Handflächen länglich rollen. Die Rollen mit etwas Abstand voneinander auslegen (sie gehen noch in Breite, also etwas Platz zwischen den Rollen lassen). Wenn die Rollen etwas ungleichmäßig geworden sind oder Löcher haben, kann man jetzt noch gut nachformen.



Teigrollen vor dem Backen



Teigrollen nach dem ersten Backen



Aufschneiden der Rollen



Selbstgebackene Cantuccini ☐
Die Schritte beim Backen der Cantuccini

Im
vo
rg
eh
ei
zt
en
Ba
ck
of
en
be
i
20
°C



of Selbstgebackene Cantuccini
en
be
i
20
°C

Ob
er
-
Un
te
rh
it
ze
15
Mi
nu
te
n
vo
rb
ac
ke
n.
Et
wa
s
ab
kü
hl
en
la
ss
en
un
d
da
nn
sc
hr
äg
in
fi

ng
er
br
ei
te
Sc
he
ib
en
sc
hn
ei
de
n.
Da
s
ge
ht
am
ei
nf
ac
hs
te
n
mi
t
ei
ne
m
sc
ha
rf
en
,
kl
ei

ne
n
Br
ot
me
ss
er
mi
t
We
ll
en
sc
hl
if
f.
Da
nn
al
le
Ca
nt
uc
ci
ni
mi
t
de
r
Sc
hn
it
tf
lä
ch
e
na

ch
un
te
n
au
f
da
s
Ba
ck
bl
ec
h
le
ge
n
un
d
no
ch
ei
nm
al
im
Ba
ck
of
en
be
i
gl
ei
ch
er
Te
mp
er

at
ur
ru
nd
10
Mi
nu
te
n
fe
rt
ig
ba
ck
en
.
Di
e
Ca
nt
uc
ci
ni
so
ll
en
zu
m
Sc
hl
us
s
go
ld
br
au
n

se
in
.

Die knusprigen Cantuccini auskühlen lassen und dann in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren.

Anregungen und Ideen

Für dunkle Cantuccini gibt man einfach rund 2EL espressopulver und 2EL kakaopulver zum Teig.

Ausprobieren: helles einkornmehl