

Cantuccini

Ein herrlicher Abschluss oder Mitternachts-Snack.

Zutaten für 4-6 Personen

200 g Mandeln, gemahlen, geschält
270 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
einige Tropfen Bittermandelaroma
30 g Butter
2 – 3 Eier

Alle Zutaten bis und mit Bittermandelaroma in einer Schüssel verrühren. Die kalte Butter und die aufgeschlagenen Eier sofort zum Teig geben und gut verkneten.

Den Teig auf eine Klarsichtfolie geben und satt einwickeln. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 200° Grad vorheizen.

Den Teig vierteln und jedes Stück zu einer Rolle formen. Die Teigrollen auf ein Backblech legen und 10 Minuten vorbacken.

Aus dem Ofen nehmen und leicht auskühlen lassen. Aus den Rollen 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Kuchenblech legen und nochmals 10 Minuten backen.

Die Cantuccini sollten ganz ausgekühlt sein, bevor sie in die Keksdose kommen.

In Italien werden Cantuccini zum Dessert gereicht und in einen süssen Dessertwein getaucht.

Weintipp: Dazu passt ein süsser, aromatischer Weisswein, am besten aus Italien. Es gibt aber auch wunderschöne Weine aus Deutschland oder Österreich.

Aus unserem Sortiment:
Rigoletto, Santa Cristina, Veneto