



Michael Bayer



Meine Cantuccini

Einkaufen/Zutaten für ca. 40 Stück

- 420g Mehl, 250g feinen Zucker, 1 Prise Salz
- 60g Butter, 2 Eier Größe M
- 1 Biozitrone, 150g ganze Mandeln (mit Haut)
- 1,5 TL Backpulver, 1 EL Vin Santo (ital. Dessertwein), Backpapier

Die Biozitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale ganz fein abreiben.

Zucker, weiche Butter und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen eines Rührgerätes kurz verrühren.

Die abgeriebene Zitronenschale und die Eier unterrühren.

400g Mehl und das Backpulver mischen und darüber verteilen.

Den Vin Santo dazu gießen und alles mit dem Knethaken verkneten.

Die ganzen Mandeln mit Haut gut unterkneten.

Den Backofen vorheizen. Ich arbeite mit Umluft auf 150° C.

Den Teig teile ich in 3 gleiche Teile.

Aus den Teilen fertige ich je eine Rolle mit einem Durchmesser von ca. 4cm an.

Diese Rollen lege ich dann auf das mit Backpapier ausgelegtem Blech.

Im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen.

Heraus nehmen und die Teigrollen dann ganz vorsichtig in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden.

Diese Scheiben mit der Schnittfläche wieder auf zwei mit Backpapier ausgelegten Bleche legen.

Bei gleicher Temperatur nochmals ca. 12 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Meine Cantuccini schmecken sehr gut zu einem Cappuccino, einem Espresso oder zu einem Gläschen Vin Santo oder einfach so.