

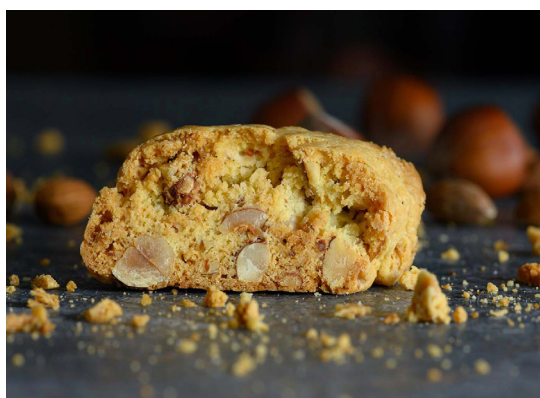
REGIONAL & HANDGEMACHT

Cantuccini

Zutaten

Für rund 60 Kekse

2 Eier
160 g Zucker
2 EL Vanillezucker
30 g Butter, zimmerwarm
2 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
1 Fläschchen Bittermandelaroma
90 g Mandeln
90 g Haselnüsse
300 g Mehl
1 TL Backpulver



Zubereitung

Die beiden Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter, Öl und das Salz in eine Schüssel geben. Die Zutaten kräftig aufschlagen und zuletzt das Bittermandelaroma dazufügen.

Mandeln und Haselnüsse mischen. Die eine Hälfte etwas gröber mahlen, so dass Stücke zu sehen sind. Die andere Hälfte etwas feiner mahlen (nicht zu Nussmehl, aber in sehr feine Stückchen). Die Nüsse unterheben.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und ebenfalls einrühren. Der Teig für die Cantuccini wird jetzt langsam krümelig, ein wenig wie Streuselsteig. Am besten mit den Händen weiter kneten und den Teig dabei zu einer Kugel formen.

Die Kugel in sechs Teile teilen und daraus „Würste“ rollen. Die sollten etwa vier Zentimeter dick und 15 Zentimeter lang sein. Vor dem Backen kommen die Teigrollen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank oder für 15 Minuten ins Gefrierfach. Gekühlt verläuft der Teig während des Backens weniger.

Im vorgeheizten Backofen backen die Rollen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) 20 Minuten, bevor sie „halb-roh“ aus dem Ofen kommen. Sie kühlen ein wenig – aber nicht ganz – aus. Nach etwa fünf Minuten schneidet ihr schräg Scheiben von ihnen ab wie von einem Baguette-Brot.

Die Scheiben „rösten“ für weitere 10 bis 15 Minuten bei 180 °C im Ofen. In der Mitte der Zeit werden sie gewendet. Wenn sie aus dem Ofen kommen, sollten die Cantuccini von beiden Seiten goldbraun sein.

Zubereitungszeit (inklusive Backzeit): etwa eine Stunde / reine Backzeit (mit Unterbrechung zum Schneiden) 30 bis 35 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: In gut verschlossenen Dosen (luftdicht) bleiben die Cantuccini zwei Monate knusprig, wenn nicht länger.