

## Cantuccini

### Grundteig

500 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Pr. Salz  
50 g Butter  
Vanilleextrakt  
2 TL Backpulver  
4 Eier



Verknete Mehl, Zucker, Salz, Vanilleextrakt, Backpulver, Eier und Butter miteinander.

### **Für Mandel-Zitronen-Cantuccini füge dem Teig das folgende hinzu**

200 g gestiftete Mandeln  
200 g ganze Mandeln  
4 Esslöffel Amaretto oder Mandelsirup  
1 unbehandelte Zitrone (Abrieb)

Verknete den Teig mit den gestifteten und ganzen Mandeln, mit Amaretto oder Mandellikör und füge den Zitronenschalenabrieb hinzu.

### **Für Schokoladen-Pistazien-Cantuccini füge dem Teig das folgende hinzu**

4 Esslöffel Kakao  
200 g gestiftete Mandeln  
200 g Pistazien  
8 Esslöffel Espresso (bis zu)

Verknete den Teig mit den gestifteten Mandeln, Pistazien, Kaffee und Kakao. Füge hierbei 4 EL mehr Flüssigkeit hinzu.

Der Teig ist etwas klebrig. Teile ihn in 12 Portionen. Forme die einzelnen Portionen auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen mit jeweils 25 cm Länge und setze sie mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.

Backe die Rollen im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober/Unterhitze etwa 11-13 min vor.

Schneide sie vorsichtig etwas schräg in 1-1,5 cm breite Scheiben und lege sie mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech und backe sie für weitere 9-10 min fertig. So sollten sie schön kross und goldbraun werden. Lass sie abkühlen und bewahre sie in Keksdosen auf.

Ergibt ca. 240Stk.