Diener

Die Küche

Cantuccini

https://www.diener.cc/rezepte/cantuccini/

270 g Mehl

11/2 TL Backpulver

170 g Zucker

130 g geschälte Mandeln

3 Eier

21/2 TL Vanilleextrakt

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker und Mandeln in einer Schüssel vermischen. Die Eier und den Vanille-extrakt hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in zwei Portionen teilen.

Den Teig auf leicht bemehlter Unterlage durchkneten, bis er geschmeidig ist. Die beiden Portionen zu Laiben formen, etwas flachdrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

35 Minuten backen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Die Laibe in 3 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und nochmals 10 bis 15 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren

Ergibt ca 40 Stück.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc