

Cantuccini

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

200 g Mandeln
250 g Zucker
2 EL Vanillezucker
Salz
3 Eier
400 g feines Dinkelmehl
1 Backpulver
Päckchen
abgeriebene
Zitronenschale

(Angaben für 60 Stück)



Dieses leckere italienische Knabbergebäck schmeckt nicht nur zum Tee oder Kaffee. In einer Keksdose halten sie sich theoretisch auch länger ... Lecker ist auch, wenn man etwas Marzipanrohmasse unter den Teig knetet.

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Alle Zutaten bis auf die Mandeln zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend auch die ganzen Mandeln unterkneten. Den Teig in in etwa 2 cm dicke Teigrollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 175°C auf der mittleren Leiste zunächst 15 Minuten backen, auskühlen lassen und in etwa 1 cm dicke schräge Scheiben schneiden. Anschließend weitere 15 Minuten backen und abkühlen lassen.