

Cantuccini backen!

500 g Mehl
350 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
50 g Butter oder Margarine
4 Eier
1 Fläschchen Bittermandelaroma
350 g Mandeln

Druckversion ohne Bilder

© www.klavier-hellerau.de



Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermengen. In der Mitte eine Mulde bilden, Butter, Eier und Bittermandelaroma hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Es wird ein klebriger Knetteig. Schließlich die Mandeln unterkneten.



Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.



Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in 12 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen und quer aufs Backblech legen. Auf jedes Blech passen 6 Rollen, die gleichmäßig verteilt werden. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft zunächst 15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und die einzelnen Rollen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Die geschnittenen Scheiben mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen. Noch einmal im Backofen bei gleicher Temperatur 10 Minuten rösten, bis die Plätzchen goldbraun sind.

Die Cantuccini auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren.

Cantuccini backen!

500 g Mehl
350 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
50 g Butter oder Margarine
4 Eier
1 Fläschchen Bittermandelaroma
350 g Mandeln

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermengen.
In der Mitte eine Mulde bilden,
Butter, Eier und Bittermandelaroma hineingeben.
Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten.
Es wird ein klebriger Knetteig.
Schließlich die Mandeln unterkneten.

Den Teig mit etwas Mehl
zu einer Kugel formen
und 30 Minuten kalt stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
Den Teig in 12 Teile schneiden.
Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen
und quer aufs Backblech legen.
Auf jedes Blech passen 6 Rollen,
die gleichmäßig verteilt werden.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft
zunächst 15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und die einzelnen Rollen
schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die geschnittenen Scheiben
mit der Schnittfläche nach unten
auf das Backblech legen.
Noch einmal im Backofen bei gleicher Temperatur
10 Minuten rösten, bis die Plätzchen goldbraun sind.

Die Cantuccini auskühlen lassen
und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren.