Juni 2017 Jörg

Pfannegugger-Chuchi
Basel

Cantuccini mit Mandeln

für 6 Personen Zubereitung: 60 Min.

Zutaten

350 g.	Geschälte Mandeln
500 g.	Mehl
360 g.	Zucker
2 TL.	Backpulver
4 Päckli	Vanillezucker
1 Fl.	Bittermandelaroma
2 Prise	Salz
50 g.	Butter
4 Stück	Eier

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz in eine Schüssel geben.
2. In der Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben
3. Alle Zutaten zu einem klebrigen Teig verarbeiten.
4. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.
5. Den Teig in 6-8 Teile schneiden.
6. Aus jedem Teil, eine 25 cm lange Rolle formen.
7. Das Bachblech mit Backpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm. voneinander darauflegen.
8. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm. dicke Scheiben schneiden.
9. Plätzchen auf eine Schnittfläche legen und noch einmal ca. 10 Minuten rösten (200 Grad). Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.
10. Die Cantuccini auskühlen lassen.