



hr1-DOLCE VITA

Cornelia Poletto

Cantuccini

Für ca. 60 Stück, Zubereitungszeit etwa 45 Minuten, Kühlzeit etwa 60 Minuten

ZUTATEN

250 g Mehl

1 TL Backpulver

200 g Zucker

Salz

25 g Butter

2 Eier

½ Flasche Bittermandelaroma

175 g Nüsse (Pistazien, Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse)

Mehl zum Arbeiten

ZUBEREITUNG

Mehl und Backpulver vermengen, auf die Arbeitsplatte sieben, Zucker und 1 Prise Salz zugeben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butterwürfel und die aufgeschlagenen Eier hineingeben. Alles mit dem Bittermandelaroma zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Nüsse einkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Teigkugel vierteln und aus jedem Stück eine längliche Rolle von ca. 5 cm Durchmesser formen. Die Rollen mit Abstand nebeneinander auf das Backblech legen und 15 Minuten vorbacken.

Die Rollen abkühlen lassen, dann schräg in etwa 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Cantuccini zurück auf das Backblech legen, mit Backpapier bedecken und 10–15 Minuten bei 160°C backen. Die Cantuccini gut auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren.

Ein Klassiker, der stilecht zum Kaffee gereicht wird.

Rezept aus dem Buch:



hr1-DOLCE VITA

Cornelia Poletto

Echt Poletto – Geheimnisse meiner Küche

Verlag Gräfe und Unzer

ISBN 978-33833874055