

Rezept

# Cantucci

Ein Rezept von Cantucci, am 26.04.2024

## Zutaten

2	Sternanis	1	Bio-Zitrone
130 g	Mehl	1 Msp.	Backpulver
	½ TL Zimtpulver	1	Ei (M)
100 g	(Roh-)Rohrzucker	20 g	kalte Butter
1 EL	Vanillezucker	40 g	getrocknete Kirschen
50 g	Mandeln	40 g	Walnusskerne
50 g	Schokotropfen (oder gehackte Zartbitterschokolade)		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Den Sternanis im Mörser fein zerstoßen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 EL Schale fein abreiben.

---

2. Mehl mit Back- und Zimtpulver vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Zucker in die Mulde geben, am Rand die Butter in Flöckchen und den Vanillezucker verteilen. Alle Zutaten gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Dann die Kirschen, Mandeln, Walnusskerne und Schokotropfen vermischen und unterkneten.

---

3. Den Backofen auf 180° vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu drei Rollen (à ca. 3 cm Ø) formen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 20-25 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf dem Blech etwas abkühlen lassen.

---

4. Dann die Rollen mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, diese mit einer Schnittseite auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) bei 140° (Umluft 130°) weitere 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.