

## Rezept

# Cantuccini

Ein Rezept von Cantuccini, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>175 g</b> Zucker	1/2 Fläschchen Bittermandelöl
<b>30 g</b> Butter	<b>2</b> Eier (Klasse M)
<b>2 EL</b> Orangensaft	<b>200 g</b> geschälte Mandeln
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver, Zucker und Bittermandelaroma auf die Arbeitsfläche geben. Die Butter in Flöckchen, Eier und Orangensaft hinzufügen. Alles mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Mandeln unterkneten.
2. Den Teig zu fünf gleichgroßen Rollen formen. Die Rollen mit Mehl bestäuben und 30 Min. kühl stellen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 5 cm auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen. Die Rollen etwas abkühlen lassen, dann schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Cantuccini wieder auf das Backblech legen und bei 160° nochmals 15 Min. trocknen. Cantuccini gut auskühlen lassen und in gut verschließbaren Blechdosen aufbewahren. Vin Santo – ein italienischer Dessertwein – passt hervorragend zu den Cantuccini.