

Rezept

Cantuccini – Mandelkekse

Ein Rezept von Cantuccini – Mandelkekse, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Weizenmehl (Type 1050)	1 TL Backpulver
150 g Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Salz	6 Tropfen Bittermandelaroma
50 g Butter	2 große Eier
6 EL Milch	200 g Mandelkerne Mehl zum Arbeiten
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 70 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Bittermandelaroma und die Butter in Stückchen zufügen. Eier und 4 EL Milch in die Mitte geben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem festen Teig verkneten. Die Mandeln mit den Händen einarbeiten.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein großes Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Rollen von 40 cm Länge formen, mit Abstand auf das Blech legen, leicht flach drücken, mit restlicher Milch einpinseln.
3. Die Rollen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldgelb backen, kurz abkühlen lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf das Blech legen und in weiteren 5-10 Min. backen, bis sie Farbe annehmen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.