

Rezept

Cantuccini mit Nüssen

Ein Rezept von Cantuccini mit Nüssen, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	180 g Zucker
3 Pck. Vanillezucker	2 TL Backpulver
1 Prise Salz	3 Eier (M)
5 Spritzer Bittermandelaroma	150 g gemischte Nüsse (z. B. Haselnüsse, Walnüsse, Macadamianüsse)
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier, Bittermandelaroma und die Nussmischung dazugeben und alles mit den Händen zu einem leicht klebrigen Teig kneten.
2. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen Rollen (je ca. 3 cm Ø) formen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen.
3. Das Blech aus dem Ofen holen und die Temperatur auf 140° herunterschalten. Die Rollen in knapp 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit einer Schnittfläche nach unten aufs Blech legen und ca. 10 Min. backen.
4. Die fertigen Cantuccini aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gut verschlossen aufbewahren.