

Rezept

Früchte-Cantuccini

Ein Rezept von Früchte-Cantuccini, am 26.04.2024

Zutaten

75 g kandierte Früchte (z.B. Orangen, Kirschen)	2 Eier
150 g Zucker	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Bio-Zitrone	250 g Mehl
150 g Mandeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 2 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Kandierte Früchte grob hacken. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Mit Mehl, Früchten und Mandeln unter die Ei-Zucker-Masse kneten.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Den Teig in fünf gleich große Portionen teilen und daraus jeweils ca. 15 cm lange Rollen formen. Die Rollen mit ca. 7 cm Abstand zueinander auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen.
3. Die Teigrollen etwas abkühlen lassen und die Ofentemperatur auf 160° reduzieren. Die Gebäckrollen mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen wieder auf das Blech legen und in weiteren 10 Min. goldbraun backen.