

Rezept

Haselnuss-Cantuccini

Ein Rezept von Haselnuss-Cantuccini, am 05.12.2025

Zutaten

280 g	Mehl	½ TL	Backpulver
2 TL	gemahlener Anis	190 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker		Salz
3	Eier		abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
100 g	geschälte Mandeln	100 g	geschälte Haselnusskerne
Mehl zum Arbeiten			

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Backpulver, Anis, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen. Die Eier verquirlen und mit der Zitronenschale zur Mehlmischung geben.
- Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den noch bröseligen Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben, Mandeln und Nüsse mit den Händen unterkneten.
- Den Teig halbieren und zu 2 ca. 26 cm langen Rollen formen. Die Rollen mit ca. 10 cm Abstand zueinander auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
- Dann die Laibe vom Backblech nehmen, in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden und diese wieder nebeneinander auf das Blech legen. Die Cantuccini im Ofen (Mitte) noch 10 - 12 Min. backen. Die Kekse wenden und nochmals 10 - 12 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.