

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

1. 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.
2. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den noch bröseligen Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben, Mandeln und Nüsse mit den Händen unterkneten.
3. 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.
4. 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.