

Rezept

Knusprige Cantuccini

Ein Rezept von Knusprige Cantuccini, am 12.09.2024

Zutaten

135 g Mandelstifte	2 Eier (Größe M)
165 g Zucker	2 EL Bourbon-Vanillezucker
1 EL Limettensirup	1 Prise Salz
275 g Mehl	2 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb rösten, vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker hell-schaumig rühren, Limettensirup und geröstete Mandeln untermischen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, mit einer Gabel unter die Eigelbmasse heben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Eier-Mischung sieben. Alles zu einem glatten Teig kneten, bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Aus dem Teig gleichmäßige Rollen von 2 cm Ø formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Die Teigrollen im heißen Backofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Die Teigrollen aus dem Ofen nehmen und so heiß wie möglich mit einem scharfen Messer schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wie die Amaretti in einer luftdichten Dose aufbewahren und als Kleinigkeit zum Kaffee servieren.