

Rezept

Mandel-Kumquat-Cantuccini

Ein Rezept von Mandel-Kumquat-Cantuccini, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Mandeln	80 g kandierte Kumquats (ersatzweise kandierte Orangen oder Orangeat)
2 Eier (M)	1 Pck. Vanillezucker
150 g Zucker	250 g Mehl
fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 50 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln nur ganz grob hacken, auf das Blech geben und im Ofen (oben) 10 Min. rösten. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Ofentemperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren.
2. Die Kumquats fein hacken. Eier und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dickcremig schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Mehl, Orangenschale, Mandeln und die Kumquats unterkneten. Teig dritteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu drei ca. 25 cm langen Rollen formen. Diese mit ein wenig Abstand zueinander aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) 18-20 Min. backen.
3. Gebäckstangen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 160° (Umluft 140°) reduzieren. Gebäckstangen in gut 1cm dicke Scheiben schneiden und mit jeweils einer Schnittfläche aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. trocknen lassen, dabei einmal wenden. Herausnehmen, auskühlen lassen. In einer luftdicht verschlossenen Dose halten sich die Cantuccini mehrere Wochen. Sie passen perfekt zu einem Glas Vin santo, in den man sie einstippt.