

Rezept

Pinienkern-Orangen-Cantuccini

Ein Rezept von Pinienkern-Orangen-Cantuccini, am 05.12.2023

Zutaten

1 Bio-Orange	150 g Pinienkerne
250 g Mehl	1/2 Päckchen Backpulver
100 g Zucker	1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)	2 Eigelb (Größe M)
2 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Pinienkerne in eine Pfanne schütten und bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Dabei immer rühren und gleich aus der Pfanne nehmen, wenn sie zu dunkel werden.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Das Mehl mit der Orangenschale, dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz mischen. Das Ei, 1 Eigelb und das Olivenöl mit etwa 3 EL Orangensaft und den Pinienkernen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Rolle (etwa 3 cm Ø) formen, einmal quer durchschneiden und die beiden Rollen auf ein Backblech legen. Etwas flacher drücken und mit dem restlichen Eigelb einpinseln.
4. Die Teigrollen im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Jetzt in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander wieder auf das Backblech legen und noch einmal etwa 10 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind. Abkühlen lassen.