Rezept

Pistazien-Cantuccini

Ein Rezept von Pistazien-Cantuccini, am 29.06.2025

Zutaten

1	Bio-Zitrone
75 g	Zucker
1 Prise	feines Meersalz
150-175 g	Mehl
	Mehl zum Arbeiten
1	Ei (M oder L)
25 g	Vanillezucker
75 g	Pistazien
knapp 1/2 TL	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 26-30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 175° (Umluft 155°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein (ohne das bittere Weiße) abreiben: für ein feines Zitronenaroma nur die Schale der halben Frucht verwenden, für ein ausgeprägtes Aroma die komplette Zitrone abreiben.

2. Das Ei, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in 3-5 Min. cremig rühren. Salz, Zitronenschale und Pistazien kurz unterrühren, Mehl und Backpulver darübersieben. Alles entweder mit den Knethaken oder von Hand zu einem gut formbaren, kaum klebrigen Teig verarbeiten (wenn nötig, noch etwas Mehl dazugeben).

3. Den Teig halbieren und jede Hälfte auf einem bemehlten Arbeitsbrett zu einer 3 cm dicken Rolle formen. Beide Rollen mit etwas Abstand auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 24-28 Min. goldbraun backen.

4. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Gebäckrollen noch heiß auf das Arbeitsbrett legen. Die Rollen mit einem Sägemesser leicht schräg in gleichmäßige, knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Cantuccini-Scheiben mit einer Schnittfläche nach unten wieder auf das Blech legen.

5. Das Backblech ein zweites Mal in den Ofen (Mitte) schieben und die Cantuccini ca. 15 Min. backen, dabei zur Halbzeit alle Kekse einmal wenden. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In einer luftdicht verschlossenen Dose halten die Cantuccini wochenlang.