

Rezept

Pistazien-Cranberry-Cantuccini

Ein Rezept von Pistazien-Cranberry-Cantuccini, am 20.06.2024

Zutaten

100 g geröstete, ungesalzene Pistazienkerne	60 g getrocknete Cranberries (mit Apfeldicksaft gesüßt; Bioladen)
1 Bio-Orange	20 g Kokosöl (nativ)
200 g Dinkelmehl (Type 630)	1 TL Weinstein-Backpulver
75 g Kokosblütenzucker	2 Eier (M)
1 Msp. gemahlene Vanille	1 Prise Salz

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 65 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 1 g F, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Pistazien und Cranberrys grob hacken. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben. Das Kokosöl schmelzen. Pistazien, Cranberrys, Orangenschale, Kokosöl, Mehl, Backpulver, Zucker, Eier, gemahlene Vanille und Salz in einer Schüssel mit den Händen oder in der Küchenmaschine zügig zu einem klebrigen, feuchten Teig kneten.
2. Den Teig mit einer Teigkarte in vier Portionen teilen und jede Portion mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 26 cm langen Rolle mit 3,5 cm Durchmesser formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Min. in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Rollen darauflegen und im Ofen (Mitte) 11-13 Min. vorbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 30 Min. auskühlen lassen. Den Ofen ausstellen.
4. Den Ofen wieder auf 200° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rollen mit einem sehr scharfen Messer in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach unten auf die Bleche setzen. Die Cantuccini im Ofen (Mitte) nacheinander in ca. 7 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In einer Blechdose bis zu 4 Wochen aufbewahren.