

## Rezept

# Rosmarin-Honig-Cantuccini

Ein Rezept von Rosmarin-Honig-Cantuccini, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> 2 EL frische Rosmarinnadeln	<b>3</b> Eier
<b>100 g</b> Zucker	<b>75 g</b> flüssiger Honig
<b>400 g</b> Mehl	<b>1/2 Päckchen</b> Backpulver
Salz	<b>100 g</b> Pistazienkerne

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Die Eier zuerst mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann nach und nach den Honig zugießen. Das Mehl mit dem Backpulver, 1 Prise Salz und dem gehackten Rosmarin mischen und unter die Eiermasse mengen. Zum Schluss die Pistazienkerne unterkneten.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in drei Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu Rollen (ca. 3 cm Ø) formen. Die Rollen etwas flach drücken und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 17 Min. backen.
3. Das Blech herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Ofen eingeschaltet lassen. Von den Rollen mit einem scharfen Messer 1 cm dicke Scheiben abschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Weitere 10-15 Min. backen, bis die Cantuccini goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.