

Rezept

Schoko-Cantuccini

Ein Rezept von Schoko-Cantuccini, am 09.09.2024

Zutaten

| | |
|---|------------------------|
| 80 g Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao) | 30 g Butter |
| 250 g Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten | 1 TL Backpulver |
| 1 EL Kakao | 120 g Zucker |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 1 Prise Salz |
| 2 Eier (Größe L) | 2 EL Milch |
| 200 g Mandeln | 1 Eiweiß |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken. Mit der Butter im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Milch und die flüssige Kuvertüre hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas flach drücken. Mandeln daraufstreuen und unterkneten. Zu 3 Rollen (3,5 cm Ø) formen.
3. Die Rollen mit 4 cm Abstand aufs Blech legen. Das Eiweiß leicht verquirlen und die Rollen damit bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Die Ofentemperatur auf 120° reduzieren.
4. Die Rollen kurz abkühlen lassen. Schräg in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Schnittfläche aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 100°) 15 Min. trocknen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, auskühlen lassen.