

Rezept

Schoko-Haselnuss-Cantuccini

Ein Rezept von Schoko-Haselnuss-Cantuccini, am 19.04.2024

Zutaten

3 Eier (M)	225 g Zucker
400 g Mehl	50 g Kakaopulver
2 TL Backpulver	200 g Haselnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 4 g F, 2 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät hell-schaumig aufschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Die Nüsse unterkneten. Den Teig halbieren, zu Rollen (3 cm Ø) formen und etwas flach drücken. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 18 Min. backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Rollen vorsichtig auf ein Schneidebrett ziehen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Dabei die Oberfläche mit einem Sägemesser leicht ansägen, dann mit festem Druck nach unten drücken.
3. Die Cantuccini mit der Schnittseite wieder auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) nochmals 8-10 Min. rösten.