

Cantuccini



Zutaten für ca. 60 Cantuccini

- 400 g Dinkelmehl
- 200 g Mandelstifte
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 1 EL VZ
- 1/2 Packung Backpulver
- ein wenig abgeriebene Zitronenschale oder ein Schuss Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Mandelstifte in einer Pfanne leicht anrösten.
3. In einer Rührschüssel 3 Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. 3 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Portionsweise unter das Eigelb ziehen.
4. Die Zitronenschale/Zitronensaft mit den angerösteten Mandelstiften untermischen. Das Mehl und das Backpulver auch mit unterheben und zu einem Teig kneten.
5. 3 cm dicke Teigrollen formen und auf ein Backblech legen.
6. Im Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Danach gleich mit einem Brotmesser in 1 cm breite Stücke schneiden.
7. Abkühlen lassen und luftdicht verpacken und genießen!

Viel Freude beim Nachbacken!

