



MEIN GENUSS



## Cantuccini



**It's a match!**

It's a match! Unser Keksgewürz aus dem Gewürzset Süßes verfeinert dein Lieblingsgebäck!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

- 1 Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, **Keksgewürz**, Bittermandelöl und Salz auf der Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter und Eier in die Mulde geben. Jetzt alle Zutaten zu einem klebrigen **Knetteig** verarbeiten.
- 2 Anschließend kannst du die Mandeln nun hinzugeben und unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und **30 Minuten** in den Kühlschrank stellen.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Danach den Teig in mehrere Stücke teilen. Aus jedem Teil eine lange Rolle formen. Die Rollen im Abstand von zehn Zentimeter voneinander auf das Backblech legen.
- 4 Die Teig-Rollen im vorgeheizten Backofen für ca. **15 Minuten** vorbacken, aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und dann schräg in ca. ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
- 5 Die Kekse nun mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal für **10 Minuten** in den Backofen geben (gleiche Backtemperatur). Die **fertigen Cantuccini** sollten goldbraun sein. Die Kekse nach dem Auskühlen in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren, da diese sonst weich werden. Genieße deine **knackigen Cantuccini** zu einem heißen Cappuccino und bringe den italien Flair zu dir nach Hause!

## Zutaten

180 g Mandeln ohne Haut  
250 g Mehl  
160 g Zucker  
1 TL Backpulver  
4 TL Bourbon Vanillezucker  
8 Tropfen Bittermandelöl  
1 EL Keksgewürz aus dem Gewürzset "Süßes"  
1 Prise Salz  
25 g Butter  
2 Eier

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.08.2026.