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 19.05.2027.