



Cantuccini



It's a match!

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







Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 19.05.2026.