

Cantuccini

Mandel-Cantuccini

Zutaten:

100g Ei
2g Salz
10g Bittermandelaroma
1g Tonkabohnenpulver
20g echter Vanillezucker (*kein*
Vanillinzucker)
oder
3 - 4g Vanilleessenz
280g Mix C / Mix Kuchen & Kekse
180g Feinkristallzucker
(kein Puderzucker, Rohrohrzucker o.ä.)
10g Backpulver
20g Butter, weich
190g Mandeln, ganz, geschält

Schoko-Mandel-Cantuccini

Zutaten:

100g Ei
2g Salz
10g Bittermandelaroma
1g Tonkabohnenpulver
20g echter Vanillezucker (*kein*
Vanillinzucker)
oder
3 - 4g Vanilleessenz
260g Mix C / Mix Kuchen & Kekse
20g Backkakao
180g Feinkristallzucker
(kein Puderzucker, Rohrohrzucker o.ä.)
10g Backpulver
20g Butter, weich
190g Mandeln, ganz, geschält

Herstellung:

Die Eier mit Salz, Bittermandel, Tonkabohne und Vanille aufschlagen.

Währenddessen Mehl, Zucker und Backpulver in einer anderen Schüssel gut vermischen. Bei den Schoko-Mandel-Cantuccini nicht vergessen, den Backkakao mit dazugeben.

Wenn die Eier aufgeschlagen sind (mind. 10 min!), die Mehlmischung sowie die Butter zu den Eiern geben und mit dem K-Rührer / Flachrührer oder mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig kneten. Anschließend so kurz es geht die ganzen Mandeln unterkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 min in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen passend auf 190°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig nach der Kühlzeit in 5 Stücke aufteilen und Rollen von 2 bis 2,5 cm Durchmesser formen, die so lang sind wie das Backblech.

Anschließend die Stangen auf das Blech mit Backpapier legen, dabei auf genügend Abstand zwischen den Stangen achten, und ca. 15 min vorbacken. Sie sollten in der Farbe hellgoldbraun sein, dürfen nicht zu dunkel werden, aber müssen stabil sein.

Nach dem Backen die Stangen noch warm in ca. 1 cm breite, schräge Streifen schneiden, das ergibt die typische Form.

Die Streifen mit der Schnittfläche nach unten flach auf dem Backblech verteilen, man benötigt mehr als ein Blech dafür, und nochmals im Ofen für ca. 10 min backen, sodass die Kruste eine schöne, nicht zu dunkle, braune Farbe bekommt.

Anschließend abkühlen lassen. Die Cantuccini am besten in einer Keksdose aufbewahren.

Version 01

Copyright by Oliver Welling



Vers
Cop

Olivers glutenfreie Rezepte