



Cantuccini

175 g Mandeln (nach Belieben geschält oder ungeschält)
250 g Mehl
180 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Vanilleschote, ausgekratzt
5 Tropfen Bittermandelöl
evtl. 1 Prise Salz
25 g Butter, weich
2 Eier

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Mark der Vanilleschote, Bittermandelöl, Salz, Eier und Butter gut verkneten. Die Mandeln unterkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Teig in 6 Teile schneiden und jeweils in ca. 25 cm lange Rollen formen. Die Rollen in Zucker wälzen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Rollen mit ausreichendem Abstand auflegen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 15 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Diese mit der Schnittfläche zurück auf das Backblech geben und noch einmal 10 Minuten bei 190 °C backen. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.
5. Auskühlen lassen und in einer geschlossenen Dose aufbewahren.