

# Cantuccini

250 g Mandel geschält, ganz

125 g Butter, zimmerwarm

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Bio-Zitrone -> nur abgeriebene Schale

1/2 Vanilleschote -> Mark davon (oder 2 Pkt. Vanillezucker)

3 Eier, zimmerwarm

400 g Mehl

1 TL Backpulver



- Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.
- Butter mit Zucker, Eiern, Vanillemark, Zitronenabrieb und Salz cremig rühren.
- Mehl und Backpulver mischen, unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren.
- Die Mandelkerne unterkneten.

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

- Mit bemehlten Händen 4 Stk. ca. 5 cm breite Rollen formen.
- Backblech mit Backpapier auslegen, die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauflegen.
- Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen
- kalt werden lassen.

---

Die ausgekühlten Cantuccini in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal im Backofen bei 200°C ca. 8 - 12 Minuten rösten.

Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.

Cantuccini auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren, sonst werden sie weich.

Haltbarkeit: mehrere Wochen