

WEIHNACHTLICHE CANTUCCINI



Für 1-2 Bleche:
250g Mehl (Weizenmehl Typ 405)
1 TL Backpulver
175g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
1 Packung Vanille-Zucker
100g getrocknete Cranberries
100g Mandeln
2 Eier
1 Prise Salz
1 EL Butter

WEIHNACHTLICHE CANTUCCINI



Aus allen Zutaten einen Teig herstellen (das geht gut mit Löffel und/oder Händen – eine Maschine ist nicht notwendig).

Falls der Teig zu weich und klebrig ist, einfach in Folie einwickeln und ein paar Stunden in den Kühlschrank legen.

Aus dem Teig 2-3 Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 150° (Ober-Unterhitze) 15 Min. backen.

Etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Messer in Scheiben schneiden. Die typische Cantuccini-Form erhältst Du, wenn Du die Scheiben etwas schräg abschneidest.

Bei 180° (Ober-Unterhitze) ca. 10 Min. backen.

Nun kannst Du sie auf Wunsch noch mit dunkler Kuvertüre bestreichen.