



CANTUCCINI

250 g Mehl	mit
1 TL Backpulver	und
180 g Zucker	sowie
1 Pck. Vanillezucker	mit der Küchenmaschine vermengen.
2 Eier	und
½ Fl. Bittermandelaroma	sowie
150 g Mandelkerne	(mit oder ohne Haut) dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 min kalt stellen.

Den Teig zu 2–3 cm dicken Röllchen formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze 15 min vorbacken.

Die Rollen aus dem Ofen nehmen und in 1 cm breite Schnitten schneiden. Die Schnitten mit den Schnittflächen nach oben auf das Backblech legen und nochmal 10 min knusprig und goldbraun backen.

Auf dem Backblech erkalten lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren, sonst werden sie weich.

