

Zutaten

- 90 g ganze Mandeln, geschält
- 125 g Mehl
- 70 g Mandeln, gerieben
- 1/4 TL Backpulver
- 150 g Vanillezucker
- 20 g Butter, weich
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 30 Minuten ruhen lassen.

Backen

Cantuccini: 1,5x

Entdecken Sie unser Cantuccini-Rezept mit Mandeln! Backen Sie diese köstlichen Kekse und genießen Sie sie. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Mehl mit dem Backpulver gut vermengen, alle weiteren Zutaten hinzugeben und von Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Danach zu 30cm langen Rollen formen und bei 200 C im Ofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und die Stange in schräge, dünne Scheiben scheiden. Auf einem Backblech verteilen und nochmals im Ofen bei 100 C 60 Minuten trocknen.