

Zutaten

- 90 g geschälte Mandeln ganz
- 125 g Mehl
- 70 g geriebene Mandeln
- 1/2 TL Backpulver
- 150 g Vanillezucker
- 20 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Backen, Kuchen

Cantuccini

Entdecken Sie unser köstliches Cantuccini-Rezept mit Mandeln. Backen Sie mit uns und genießen Sie den italienischen Genuss! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Mehl mit dem Backpulver gut vermengen, alle weiteren Zutaten hinzugeben und von Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen, anschließend zu 30 cm langen Rollen formen und bei 200 °C im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und die Stange in schräge, dünne Scheiben scheiden. Auf einem Backblech verteilen und nochmals im Ofen bei 120°C rund 30 Minuten trocknen.