

# Cantuccini

---

- 175 g Mandeln
- 250 g Mehl
- 180 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 2 Pk Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$  Flasche Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz
- 25 g Butter
- 2 Eier

# Zubereitung

---

Die Mandeln kurz in kochendes Wasser tauchen, in ein Sieb kippen, kalt abbrausen und häuten. Auf einem Tuch über Nacht trocknen lassen.

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Aroma und Salz in eine Schüssel geben. Butter und Eier hinzugeben.

Alle Zutaten zu einem klebrigen Knetteig verarbeiten. Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und für 30 Minuten kaltstellen.

Anschliessend den Teig in 6 Teile schneiden und aus jedem eine ca 25 cm lange Rolle formen. Die Rollen auf einem mit Backpapier belegtem Blech in 8 cm Abstand aufreihen.

Im Ofen bei **200° C für 15 Minuten** vorbacken, kalt werden lassen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann für **10 Minuten** im Ofen rösten. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein. In einem geschlossenen Behälter aufbewahren.