

Cantuccini



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Mandeln	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	150 g
Weizenmehl (glatt)	200 g

Zubereitung:

Mehl mit Zucker und Eier zu einem Teig verarbeiten, Mandeln unterheben und zwei längliche Stangen formen. Die Stangen sollen so lang wie ein Blech und 5-7cm hoch sein.

Backen bei 175 Grad bis sie hellbraun sind. Sofort nach dem Backen noch heiß in mundgerechte Stücke schneiden und auskühlen lassen. In einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

Der Teig kann auch einfach auf ein Blech gestrichen werden und nach dem Backen in Schnitten geschnitten werden.

Servieren zu Wein oder Espresso. Auch als Weihnachtskekse schmecken die Cantuccine hervorragend.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1227-Cantuccini.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at