

# CANTUCCINI

## ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Vanillearoma, Eier und Butter verkneten. Dann Mandeln, Mandelstifte, Amaretto und Zitronenabrieb dazu geben und alles erneut gut verkneten.
- 3 Teig in 12 Portionen aufteilen.
- 4 Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 25 cm langen Rollen formen. Überschüssiges Mehl abklopfen und die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Etwas Abstand zwischen den Rollen lassen, da diese beim Backen noch aufgehen.
- 5 Auf mittlerer Schiene ca. 9-11 min. backen, bis sie leicht Farbe bekommen.
- 6 Die Stangen sofort nach dem Backen mit einem scharfen Messer schräg in 1-1,5 cm breite Scheiben zügig schneiden (hacken).
- 7 Die Abschnitte mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen und erneut für ca. 9-10 Minuten backen. Bis sie goldbraun und kross sind.

Abkühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

## ZUTATEN

- 500 g Mehl (Typ 405)
- 1 Pk. Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Vanillearoma
- Mandelaroma
- 4 Eier
- 50 g weiche Butter
- 200 g ganze Mandeln
- 200 g Mandelstifte
- 2 EL Amaretto
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)