

Weihnachtliche Cantuccini



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für ca. 50 Stück:

250 g Mehl
25 g Kakao
1 TL Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
120 g brauner Zucker
1 Msp. Vanillepulver
1 Prise Salz
30 g Butter
2 Eier
1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone
75 g Pistazien
75 g geschälte Mandeln
Staubzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Mehl, Kakao, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zucker, Vanille, Salz, Butter und Eier zu einem glatten Teig verkneten. Die Schale der Orange und Zitrone abreiben, Pistazien und Mandeln grob hacken, dann alles unter den Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, diese zu 30 cm langen Rollen formen und weitere 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Teigrolle mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen 15 Minuten vorbacken.

Auf dem Blech auskühlen lassen, dann mit einem Sägemesser schräg in Stücke schneiden und diese weitere 8-10 Minuten backen.

Die fertigen Cantuccini auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht Ihnen Christa Purkarthofer