

italienische Cantuccini

mit Mandeln.



ZUTATEN

130g	Plattner's Premium W 700 Glatt
1 TL	Backpulver
80g	Zucker
Prise	Salz
1/4 TL	Bourbon Vanillepulver
25g	Butter
2	Eier
Schuss	Rum
120g	ganze Mandeln

ZUBEREITUNG

Zu Beginn den Backofen auf 180 °C Ober/-Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für die Cantuccini miteinander verrühren, bis ein fester Teig entstanden ist. Den fertigen Teig auf drei gleich große Kugeln aufteilen und diese anschließend zu gleichgroßen Rollen formen. Die drei Rollen auf ein Backblech setzen und für ca. 12-15 Minuten bei 180°C Ober/-Unterhitze backen.

Nach den 12-15 Minuten aus dem Backrohr nehmen und die Rollen für ca. 10 Minuten kurz abkühlen lassen.

Währenddessen die Backtemperatur auf 200 °C Ober/-Unterhitze erhöhen.

Zum Schluss die ausgekühlten Rollen schräg in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und für weitere 12-15 Minuten bei 200°C Ober/-Unterhitze goldbraun fertig backen.