

Cantucci



Zutaten

400g Mehl, je 200g Dinkel-Vollmehl und Weizen
9g Backpulver
2gr. Eier
280g Roh-Rohrzucker
16g Vanillezucker
250g Mandeln
30ml Amaretto
Prise Salz

Zubereitung (1½ Stunden)

Eier mit Zucker kurz verschlagen, Amaretto dazugeben.
Mehl nach und nach einrühren, dann die Mandeln einkneten.

Der Teig klebt noch stark - rasten lassen (30Minuten)

Backofen auf **180°C** Heissluft vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig in 4-6 Teile teilen, jeden Teil zu einer Wurst rollen, ca 3-5cm dick,
etwas kürzer als die Schmalseite des Backblechs.

Die Teigrollen nebeneinander mit Abstand auf das Backblech legen und **30 Minuten** backen.

Herausnehmen, Temperatur auf **160°** reduzieren.

Teigwürste schräg durchschneiden, wieder aufs Blech legen und noch einmal ca.**8 Minuten** backen
Cantucci samt Papier vom Blech nehmen und auskühlen lassen.