

Rezept CANTUCCINI

Zutaten für ca. 20 Stk.

1 Ei

70g Rohrzucker

125g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 TL Zimt (optional auch andere Gewürze z.B. geriebene Orangenschalen,

Lebkuchengewürz)

30g gehackte weiße Schokolade (optional abzuwandeln z.B. Kakaopulver, gehackte Toffifee,...)

30g gehackte dunkle Schokolade (optional abzuwandeln z.B. Cranberries, kandierte Früchte,...)

30g Sonnenblumenkerne (optional abzuwandeln z.B. Pistazien, Haselnüsse...)

Zubereitung:

1. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Zucker mit dem Ei in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren.
3. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze separat vermischen, dann zur Zucker-Ei Mischung geben. Mit einem Löffel untermengen.
4. Zum Schluss die Schokolade und die Sonnenblumenkerne dazugeben.
5. Die recht feste Teigmasse halbieren und jede Hälfte zu einer etwa 2 cm breiten Rolle formen. Dafür die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Beide Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwa 20 Minuten goldbraun backen.
6. Die gebackenen Rollen aus dem Rohr nehmen, etwa 5 Minuten auskühlen lassen und die Cantuccini in Form schneiden. Dazu das Messer schräg ansetzen und die Rolle in etwa 2 cm breite Stücke schneiden.
7. Das Backblech mit den Cantuccini wieder ins Backrohr geben und diese für 5 Minuten backen. Dann die Cantuccini umdrehen und weitere 5 Minuten backen, damit diese schön knusprig werden.
8. Danach abkühlen lassen und entweder luftdicht verpacken oder gleich vernaschen.

