



Menge 40 - 50 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

CANTUCCINI

Typisch italienisch - dieses köstliche Mandelgebäck schmeckt nicht nur zum Kaffee!



Zutaten

100 g	ganze, ungeschälte Mandeln
170 g	Diamant Feinster Zucker
2	Eier
2	Eigelb
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
50 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Milch

Zubereitung

1. Ganze Mandeln grob hacken. Zucker, Eier und ein Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit der Eimasse gut verrühren. Gehackte und gemahlene Mandeln unterkneten.
2. Den Teig zu 2 Rollen von ca. 30 cm Länge formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Restliches Eigelb mit Milch verrühren und Teigrollen damit bestreichen.
3. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20 Minuten backen.
4. Teigrollen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit einem scharfen Messer, am besten einem Elektromesser, in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.
5. Noch einmal bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 5 Minuten backen.
6. Tipp: Zusätzlich noch 50 g Schokotropfen unter den Teig kneten.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.