

Rezept

Dinkel-Cantuccini

Zutaten

250g HUBER-MÜHLE
Dinkelmehl Type 630
1 Prise Salz
1TL Backpulver
1/2 TL Zimt
170g Zucker
30g weiche Butter
2 Eier
110g HUBER-MÜHLE
Mandeln
geschält/ungeschält

Zubereitung

250g HM-Dinkelmehl T630, 1 Prise Salz, 1TL Backpulver, 1/2 TL Zimt, 170g Zucker, 30g weiche Butter und 2 Eier zu einem glatten Teig verkneten.

Zum Schluss 110g HM-Mandeln (geschält oder ungeschält) unterkneten bzw. in den Teig einarbeiten.

Den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Danach in 3 Teile teilen und zu ca. 3cm dicken Rollen formen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Rollen bei 180°C Umluft ca. 25min backen.

Alles kurz abkühlen lassen und die noch heißen Stangen in 1,5cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Hierbei kann ein Geschirrtuch behilflich sein.

Die Cantuccini wieder zurück auf das Blech legen und weitere 10min goldbraun backen.



Wir wünschen gutes Gelingen!