

Cantuccini bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr ganze Mandeln, 300 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 1 unbehandelte Zitrone, 25 gr Butter, 1 Päckchen Safran (handelsüblich), 1 Prise Salz, 400 gr Mehl, 1 Esslöffel Backpulver, 1 Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Zitronenschale reiben.

Die Zubereitung:

Die Mandeln zuerst ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Dann den Zucker, Vanillezucker, die Eier, Zitronenschale, Butter und den Safran in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach zu der Ei-Zucker- und Zitronenmasse geben. Alles miteinander verkneten. Zum Schluss kommen die angerösteten Mandeln dazu. Aus dem Teig daumendicke Röllchen formen und mit Eigelb bestreichen. Diese 30 Minuten bei 175 Grad Celsius backen. Die Röllchen aus dem Backofen nehmen und nach kurzem Abkühlen in Scheiben schneiden und nochmals 5 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann in die Keksdose.