



Cantuccini

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	100 g
Zucker	100 g
Vanillinzucker	8 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Mandeln, ganz	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig rühren. Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Mandeln unterheben.
2. Teig auf wenig Mehl zu zwei 3–4 cm dicken Rollen formen, vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwas flach drücken. Im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. Rollen ca. 3 Min. abkühlen lassen, dann mit einem Messer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittseite nach oben auf das Blech setzen und weitere ca. 12–15 Min. goldgelb backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	310 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g