

Cantuccini

Zutaten

250 g Mehl
 150 g Rohrzucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 1 Prise Salz
 1 TL Zimt (optional)
 1 Prise Muskatnuss
 1 TL Backpulver
 25 g Butter
 2 Eier
 1 EL Honig
 1 EL Amaretto
 1 abgeriebene Zitrone
 140 g Mandelkerne (oder andere Nüsse)
 50 g Cranberries

Für 55 Stück

Dauer: 25 min + 25 min Backzeit + 1h Kühlzeit

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt, Muskatnuss und Backpulver) in eine Schüssel geben und kurz mischen. Die Butter in Stücke schneiden. Butter, Eier, Amaretto und geriebene Zitronenschale in die Schüssel zufügen und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Der Teig wird ziemlich klebrig, das soll aber so sein. Mandeln und Cranberries zugeben und gut unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Ungefähr 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180 ° Ober- Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in fünf Stücke schneiden und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen und dann etwas flach drücken.

Die Teigrollen im Abstand von 5 cm voneinander auf das Backblech legen. 15 Minuten backen und etwas abkühlen lassen, dann schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und nochmals 8-10 Minuten rösten bis die Cantuccini goldbraun sind.

Auskühlen lassen und in einer geschlossenen Dose aufbewahren (sonst werden sie weich).
 Buon appetito!

