

Cantuccini

Lieblingsrezept von
Frau Mailänder

Zutaten für den Plätzchenteig

250 g *Rieser Gold* Weizenmehl
Type 550 **oder**
Rieser Gold Dinkelmehl
Type 630
175 g hellen Rohrohrzucker
1 Msp. Vanillepulver
2 Eier
25 g weiche Butter
1 Pr. Salz
1 Teel. Reinweinsteinbackpulver
2 EL Amarettoликör
ca. 12 Tropfen Bittermandelöl

200 g ganze Mandelkerne

Klarsichtfolie
Backpapier
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, VZ, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen. Fett, Eier Amaretto und Bittermandel-Aroma zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
2. Mandeln mit den Händen unterkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. Kühlen stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 5 langen Rollgen (a' ca. 4 cm Durchmesser) formen. Rollen mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd ca. 200 Grad/Umluft ca. 175 Grad) 12 - 15 min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Rollgen schräg in 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 8-10 min bräunen. Anschließend abkühlen lassen

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

