

## Cantuccini

### Zutaten:

- 175 g Mandeln
- 250 g Mehl
- 180 g Zucker
- 1 Tl Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Fläschchen Bittermandelaroma
- etwas Salz
- 25 g zimmerwarme Butter
- 2 Eier

### Zubereitung:

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, abgießen und kaltes Wasser nachfüllen; dann verbrennt man sich beim Abflitschen nicht die Finger! Über Nacht trocken lassen. (Gewichtsklasse 2) unter Hinzufügen der Mandeln, z. B. in der Küchenmaschine, zu einem Teig kneten.

Diesen Teig drücke ich in eine mit etwas Mehl bestäubte Plastikschaale zu einer circa 3 cm dicken Scheibe. Im Kühlschrank abgedeckt am besten über Nacht kühlen lassen.

In einer Ecke eines großen Küchenbrettes ein Mehlhäufchen aufschütten, etwas Mehl über das Brett ausbreiten. Vom Teig etwa ein Sechstel mit einem Plastikschaaber abstechen, im Mehl wälzen, mit den Händen auf dem mehligem Brett zu einer Wurst formen und mit dem flachliegenden Schaaber zu einer so langen, glatten Wurst ausrollen, dass sie noch auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech passt und zwar in Richtung Backofenöffnung. Vorgang wiederholen, wobei Abstand zwischen den Würsten sein sollte. Das Mehlhäufchen dient dazu, dass immer genug Mehl auf dem Brett und den Händen ist und nichts anklebt.

Im (vorgeheizten) Backofen bei 200 Grad oder (ohne Vorheizen bei Umluft) das Blech circa 10 Minuten im Ofen lassen. Sichtprüfung: Die Würste laufen auseinander und sollten beige bis hellbraun sein.

Backblech rausnehmen und mit den Würsten (z.B. am offenen Fenster) abkühlen lassen. Ofen nicht ausstellen!

Erkaltete Würste vorsichtig mit dem Schaaber von der Folie lösen und auf dem inzwischen vom Mehl befreiten und getrockneten Brett in circa 1-2 cm breite Streifen schneiden (schräg-schneiden). Die Streifen wieder auf das Blech legen (wird etwas eng) und wieder in den Backofen schieben. Bräunung beachten! Nach nochmals circa 8 Minuten: FERTIG.

In eine Plätzchendose umfüllen und zunächst nicht verschließen, damit Restfeuchtigkeit verdunsten kann.

*Guten Appetit – es kann auch Wein dazu kredenzt werden. !*