Schokoladen-Cantuccini



Der italienische Gebäck-Klassiker hier mal in der schokoladigen Version mit Mandeln und Pistazien.

ca. 50 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 30 min
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

1. 300 g Mehl
2. 75 g Backkakao
3. 1 TL Backpulver
4. 2 P. Vanillezucker
5. 1 Prise Salz
6. 1/2 TL gemahlenen Kardamom
7. 200 g brauner Zucker
8. 60 g Butter
9. 3 Eier

10. Abrieb 1 Bio-Orange
11. 75 g geschälte Pistazien
12. 100 g geschälte Mandeln
13. Puderzucker zum Wälzen (optional)

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backkakao, Backpulver, Vanillezucker, Salz und Kardamom mischen.
2. In einer anderen Schüssel Butter, braunen Zucker und Eier hellcremig verrühren. Danach den Orangen-Abrieb einrühren. Anschließend die Mehlmischung dazugeben und unterrühren.
3. Zuletzt die Mandeln und die Pistazien unterkneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen
5. Nach der Kühlzeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4-5 Portionen teilen und jeweils eine Rolle daraus formen. Wer mag, wälzt die Rollen jetzt in Puderzucker. Die Rollen mit genügend Abstand auf das Backblech legen und etwas flachdrücken, damit die typische Form entsteht.
6. Die Rollen für 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.
7. Danach die ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden mit der Schnittfläche nach oben wieder auf das Bachblech legen. Weitere 10 Minuten bei 200°C fertigbacken.
8. Zum Auskühlen auf ein Gitter legen und anschließend in einer Dose luftdicht verschlossen aufbewahren.