

Winter-Cantuccini



Der italienische Gebäck-Klassiker in der Winter-/Weihnachtsversion.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

130 g Mehl
¼ TL Backpulver
½ TL Zimt
1 ½ TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
75 g brauner Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
1 EL kalte Butter (ca. 20 g)
75 g Pekannüsse, gehackt

75 g Mandeln, gehackt
60 g Cranberrys, getrocknet

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Mehl, Backpulver, Gewürze und Zitronenabrieb mischen. Beide Zuckersorten dazugeben und verrühren.
4. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und dazugeben. Die kalte Butter in feinen Flocken geschnitten ebenfalls in die Schüssel geben. Alles mit dem Handrührer (Knethaken) zu einem krümeligen Teig verkneten.
5. Die Cranberrys in der Hälfte durchschneiden und zusammen mit den gehackten Nüssen und Mandeln zum Teig dazugeben und unterarbeiten. Den Teig aus der Schüssel nehmen mit den Händen glattkneten.
6. Den Teig in 3 Stücke teilen und jeweils zu Rollen mit ca. 3 cm Ø formen. Die Rollen nebeneinander auf das Backblech setzten und für 20 Minuten in der Ofenmitte backen. Danach das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Rollen auf dem Blech abkühlen lassen.
7. Den Backofen nicht ausschalten, sondern die Temperatur auf 140°C reduzieren.
8. Jede Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und diese auf den Schnittflächen wieder auf das Backblech legen. Falls der Teig beim Schneiden etwas auseinander fällt, einfach mit der Hand wieder leicht zusammendrücken. Beim zweiten Backen bekommen die Cantuccini ihre Stabilität.
9. Das Backblech wieder in den Ofen schieben und die Cantuccini weitere 20 Minuten fertigbacken. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und anschließend in eine Keksdose legen. Dort haken sie sich bis zu 4 Wochen.