
Rezept des Monats März 2019

Fränkische Haselnuss-Cantuccini

- 200 g Haselnüsse (ganze!)
- 250 g Dinkelmehl 630
- 1 TL Backpulver
- 180 g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- 25 g Butter, zimmerwarm
- 2 Eier
- 1 TL Haselnussöl
- 1 TL Haselnussgeist

Die Teig-Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, dann die Haselnüsse einarbeiten.
30 Minuten kalt stellen.

Teig sechsteln und zu sechs langen Rollen formen.
Je drei Rollen mit Abstand auf ein Backblech legen und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze
10 bis 15 Minuten goldgelb vorbacken.

Auskühlen lassen. Dann schräg in Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach unten
erneut für 8 bis 10 Minuten in den Ofen schieben.

Achtung - die Cantuccini werden gegen Ende der Backzeit schnell dunkel!