



Riesen-Cantuccini... oder: Unterschätze niemals die Teigmenge

Description

Akute Backlust! Wie praktisch, dass ich für italienische Cantuccini alle Zutaten griffbereit hatte :-). Diesmal sollten es ganz klassische Cantuccini nur mit Mandeln und ohne Schokolade werden (Schokoladen-Cantuccini findet Ihr [hier](#)). Das Wichtigste zuerst: Die Kekse sind wahnsinnig lecker. Sie passen super zu Tee, Kaffee, heißer Schokolade (zum Tunken) oder als Zugabe zu einem cremigen [Eis](#). Aber: Ich habe die Teigmenge absolut unterschätzt. Nachdem ich alles fleißig geknetet hatte, fand ich die Teig-Kugel gar nicht sooo groß und dachte, dass es bestimmt auch reichen würde, zwei Rollen daraus zu formen (statt, wie im Rezept angegeben, vier Rollen). FEHLER :-D. Die Dinger sind... nun ja, „etwas“ aufgegangen, so dass sich die Backzeit in der ersten Backphase auch um ca. 10 Minuten verlängert hat. Die Cantuccini sind so groß geworden, dass ich sie im Nachhinein (vor dem zweiten Backgang) noch halbiert habe, was der Optik nicht unbedingt förderlich war ;-). Aber seht selbst... Und hier kommt für Euch jetzt das Original-Rezept. Merke: Manchmal sollte man sich einfach an die Anleitung halten :-P.

Zutaten

200 g ganze Mandeln // abgeriebene Schale von einer unbehandelten Bio-Zitrone // 120 g weiche Butter // 400 g Mehl // 1/2 Päckchen Backpulver // 200 g Zucker // 2 Päckchen Vanillezucker // 3 Eier



Leckerer Mandel-Röstduft liegt
in der Luft



Zubereitung

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mmmh, wie das duftet! ? Die Schale der Zitrone abreiben und zusammen mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel mit den Knethaken des Mixers verrühren. Die gerösteten Mandeln unterkneten, am besten per Hand. So lassen sie sich besser im Teig verteilen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus der Teigmasse vier (ich betone: VIER :-)) längliche Stränge/Rollen formen, die je ca. 5 cm breit sind. Auf die Backbleche legen und jedes Blech bei 175°C 25 Minuten backen (meine Cantuccini waren mindestens 35 Minuten im Ofen).

Hups, so war das nicht gedacht!



Meine halbierten Riesen-Cantuccini



Nach der 2. Backphase



Nahaufnahme

Die Stränge vom Blech nehmen und noch warm mit einem Messer diagonal in Stücke schneiden, so dass sie die typische Cantuccini-Form bekommen. Die ganzen Mandeln lassen sich problemlos durchschneiden, keine Sorge. Vorausgesetzt, Euer Messer ist scharf genug ;-). Die Kekse jetzt mit der Schnittfläche zurück aufs Blech legen und nochmals 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Nach dem Auskühlen halten sich die Mandelkekse gut in einer schönen Blechdose, die Ihr bestimmt noch aus der Plätzchen-Weihnachtszeit irgendwo herumstehen habt. Viel Spaß beim Knuspern! Wobei diese Cantuccini übrigens nicht ganz so kross sind wie die [Schoko-Cantuccini](#). Liegt's an den Zutaten oder daran, dass ich sie aufgrund ihrer Größe doch noch ein wenig länger im Backofen hätte lassen können? Wer weiß! Aber sie schmecken, und das ist die Hauptsache! ?

Category

1. Kekse, Cookies & Co

Tags

1. Cantuccini
2. Mandeln
3. Zitrone

Date Created

10. März 2013

Author

schokohimmel