



Kaffeezeit ... mit knusprig-zimtigen Haselnuss-Espresso-Schoko-Cantuccini

Description

Es gibt Tage im Leben, an denen man zwischendurch einfach einen Koffeinkick braucht. Den kann man sich meist ganz gut über eine schöne Tasse Kaffee besorgen (und an dieser Stelle geht mein besonderer Dank an die beste Kaffeedealerin der Stadt und ihre tolle Rösterei „[Die Kaffee](#)“ ^{öY™},). Eine noch bessere Wirkung erzielt Ihr, wenn Ihr zum Heißgetränk ein passendes Gebäck verputzt. Wie zum Beispiel diese leckeren, knusprigen Haselnuss-Espresso-Schoko-Cantuccini mit Zimt. Es lohnt sich!

Zutaten für eine große Blechdose voller Cantuccini

260 g Mehl // 140 g Zucker // 1/2 TL Backpulver // 1/2 TL Natron // 1/2 TL Zimt // eine Prise Salz // 1 Ei // 60 ml Espresso (oder von mir aus auch Kaffee) // 100 g ganze Haselnüsse // 80 g gehackte Edelbitter-Schokolade (70% Kakaogehalt)



Teig-Wurst

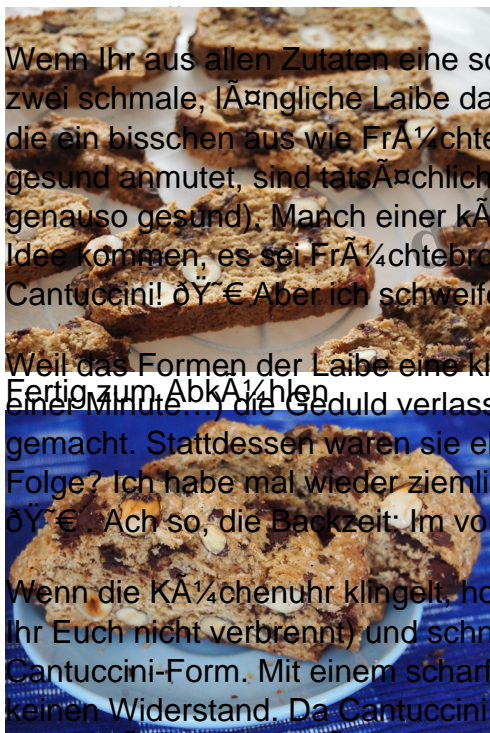


Nein, das ist kein Früchtebrot

Zubereitung

Die Zubereitung ist einfach und geht ganz schnell – versprochen! Ihr braucht noch nicht einmal einen Mixer: Eine Gabel und ein wenig Handarbeit reichen völlig aus. Das ist schön, denn dann hat man weniger zu spülen und muss nur die Hände waschen, bis sich alle Teigreste verabschiedet haben   TM, .

Also: Nachdem Ihr ein Backblech mit Backpapier ausgelegt habt, gebt Ihr Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Salz in eine Schüssel und mischt alles gründlich mit einem Löffel durch. Das Ei schlagt Ihr am besten in einer Tasse auf und verquirlt es mit einer Gabel. Hier kommt jetzt der Espresso dazu (bei mir frisch gebrüht aus meiner heißgeliebten [Bialetti](#)   TM,). Die Espresso-Ei-Mischung nun über das Mehlgemisch gießen. Erst das Ganze mit einer Gabel oder einem Löffel vermengen, später mit den Händen alles zu einem glatten Teig kneten. Jaaaaaaaaa, das klebt!   TM, Zum Schluss die Haselnüsse und die gehackte Schokolade fix in den Teig einarbeiten. Und nein, Butter habe ich nicht vergessen, denn diese leckeren Kekse kommen ganz ohne zusätzliches Fett aus.



Wenn Ihr aus allen Zutaten eine schöne Teigkugel gemacht habt, solltet Ihr die Masse jetzt halbieren, zwei schmale, längliche Laibe daraus formen und diese auf das Backblech legen. Irgendwie sehen die ein bisschen aus wie Fräzhtebrot, oder? Aber nein, Ihr seid hier im Schokohimmel: Was da so gesund anmutet, sind tatsächlich Nüsse und Schokolade (und die sind auf ihre Art ja mindestens genauso gesund). Manch einer könnte wegen des Espresso-gefrachten, dunklen Teiges noch auf die Idee kommen, es sei Fräzhtebrot mit Vollkornmehl. NEIN! Es sind Haselnuss-Espresso-Schoko-Cantuccini! ðŸˆ€ Aber ich schweife ab.

Weil das Formen der Laibe eine klebrige Angelegenheit ist, hat mich irgendwann (also nach ungefähr einer Minute) die Geduld verlassen, sonst hätte ich meine Laibe etwas länger und dünner gemacht. Stattdessen waren sie eher noch „kompakt“, als ich sie in den Ofen geschoben habe. Die Folge? Ich habe mal wieder ziemlich große Cantuccini gebacken, aber hey, [das kennt Ihr ja von mir](#) ðŸˆ€ Ach so, die Backzeit: Im vorgeheizten Backofen beträgt sie bei 180° Umluft 30 Minuten.

Wenn die Küchenuhr klingelt, holt Ihr das Backblech raus, lasst das Ganze kurz abkühlen (damit Ihr Euch nicht verbrennt) und schneidet dann die noch warmen Laibe schräg in die typische Cantuccini-Form. Mit einem scharfen Messer klappt das prima, auch die ganzen Haselnüsse leisten keinen Widerstand. Da Cantuccini immer doppelt gebacken werden, legt Ihr die Streifen mit der reibseitigen Haselnuss-Espresso-Schokolade erneut für ca. 7 Minuten in den Backofen. Fertig!

Der Duft ist schon mal vielversprechend... und das Geschmackserlebnis? Also ich finde die Cantuccini toll. Sie riechen schön kräftig nach Schokolade und Zimt. Der Espresso dominiert nicht übermäßig, sondern tut genau das, was er tun soll: Er gibt den Keksen das gewisse Etwas. Und dazu sind sie so herrlich knusprig-nussig... einfach perfekt zum Kaffee (oder Espresso, oder Kakao, oder Tee, oder...)! Na, seid Ihr jetzt wach? Ach so, Ihr braucht gar kein Koffein, wollt aber trotzdem knuspern? Na, dann testet doch mal die [klassischen Mandel-Cantuccini](#) oder die [Schokoladen-Mandel-Cantuccini](#). Zum Aufbewahren eignen sich für alle Sorten am besten schöne, bunte Blechdosen mit Nostalgie-Motiven. Ich wünsche Euch ein schönes Wochenende!

Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Schokolade

Tags

1. Cantuccini
2. Espresso
3. Haselnuss
4. Nüsse
5. Schokolade
6. Zimt

Date Created

21. Juni 2013

Author

schokohimmel

default watermark