



## Mandelkekse

Cantuccini  
Toskana, Umbrien

Für etwa 650 g Kekse:

- 175 g Mandeln
- 250 g Mehl
- 120 g Zucker *braun*
- 1 TL Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ kleine Flasche  
Bittermandelaroma
- Salz
- 25 g Butter (zimmerwarm)
- 2 Eier (Gew.-Kl. 2)

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abrausen und häuten. Mandeln auf einem Tuch ausbreiten und über Nacht trocknen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten mit einem Spatel zu einem Teig verarbeiten. Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Min. kalt stellen.

Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen.

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauflegen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad, Gas 3) 10–15 Min. vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kekse mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 8–10 Min. rösten (200 Grad, Gas 3). Die Cantuccini müssen zum Schluß goldbraun sein. Die Kekse auskühlen lassen und dann erst in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren.

Zubereiten: 1½ Stunden  
50 g: 6 g E, 10 g F, 30 g KH =  
999 kJ (239 kcal)

### Das passende Getränk:

Die Cantuccini sind die ständigen Begleiter zum Vin Santo, dem Heiligen Wein, einem schweren Dessertwein. Am besten schmecken die Mandelkekse, wenn man sie tief in die heilige Flüssigkeit eintaucht.