

Cantuccini zum Kaffee oder zwischendurch

Zutaten:

250 g Dinkelmehl
150 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver
1 Pr. Salz
½ Fläschchen Bittermandel- Öl
25 g weiche Butter
200 g ungeschälte Mandeln

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Mandeln in einer Rührschüssel zum Teig verrühren.
Zum Schluss die Mandeln dazugeben und mit dem Knethaken vermischen.
Den Teig ca. 15 Minuten kaltstellen. In der Zeit den Backofen auf 175°C Ober-
Unterhitze vorheizen.
Den Teig in vier gleiche Teile teilen. Jedes Teil Daumendick auf ein bemehltes
Brett ausrollen. Die vier Stränge auf ein Blech belegt mit Backpapier auslegen.
Ca. 15 – 20 Minuten backen und nach dem heraus nehmen sofort in fingerdicke
schräge Streifen schneiden. Die Streifen wieder auf Blech zurück in den Ofen geben
und nochmal nach trocknen lassen, so werden Sie von allen Seiten knusprig.
Nach dem auskühlen in einer Blechdose aufbewahren damit Sie knusprig bleiben.

