



**NOSER
INOX** 

WEIHNACHTS-CANTUCCINI

Zutaten (für ca. 80 Stück)

260g Mehl
1 TL Backpulver
180g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 ½ TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
40 g fein gewürfelte Marzipanrohmasse
25 g weiche Butter
2 Eier (53g+)
90 g ganze, geschälte Mandeln
90 g ganze, geschälte Haselnüsse

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz, Marzipanrohmasse, weiche Butter und Eier in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln und Haselnüsse begeben und unterkneten.
2. Den Teig in 4 gleich grosse Stücke teilen und zu 35 cm langen Rollen formen. Die Rollen in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigrollen im Abstand von 8 cm darauflegen. Im vorgeheizten Ofen Ober- und Unterhitze bei 200°C (Heissluft 180°C) auf der 2. Schiene 15 Min. vorbacken.
4. Die Cantuccini abkühlen lassen und mit einem Brotmesser schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Die Cantuccini mit der Schnittfläche nochmals auf das Backblech legen und weitere 8–10 Minuten goldbraun backen. Die Cantuccini in einer gut verschliessbaren Aludose aufbewahren oder zum Verschenken in durchsichtige Klarsichtbeutel verpacken.