Dreierlei-Cantuccini

Mit dem Rezept für Dreierlei-Cantuccini lässt sich ein leckeres Trio zubereiten, das nicht nur zum Espresso gut schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für den Grundteig

80 g	Mandelkerne
200 g	Dinkelmehl
0.5 TL	Backpulver
170 g	Rohrzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
2 EL	Milch
1 Prise	Salz

Für die klassischen Cantuccini

0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 Tropfen	Bittermandelaroma

Für die Walnuss-Schoko-Cantuccini

80 g	Walnusskerne (gehackte)
1 EL	Kakaopulver

Für die Himbeer-Pistazien-Cantuccini

50 g	Cranberries
50 g	Pistazien
2 EL	Rosenwasser
2 TL	Götterspeise-Pulver (rotes Himbeer)

Zubereitung

1. Für die Dreierlei-Cantuccini als erstes den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann die Mandeln auf dem Backpapier ausbreiten, für etwa zehn Minuten in den Ofen stellen, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Währenddessen Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Mandeln, Ei, Salz und Milch in einer großen Schüssel mit den Händen vermischen. Dann die Mandeln zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nun auf drei gleichgroße Teile in drei Schüsseln aufteilen.

3. Für die klassischen Cantuccini, nun Zitronenschale abreiben und in die erste Schüssel geben. Dann Bittermandelaroma zugeben und alles gut verkneten.

4. In die zweite Schüssel nun Walnüsse und Kakao einkneten. In die letzte Schüssel, Cranberrys, Pistazien, Rosenwasser und Götterspeisepulver geben und gut in den Teig einkneten.

5. Den kompletten Teig zu Rollen mit zehn Zentimeter Länge und drei Zentimeter Durchmesser formen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

6. Währendessen den Ofen wieder auf 200°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nach der Kühlzeit die Cantuccinirollen auf das Backpapier legen und das Blech für etwa 10 Minuten in den Ofen stellen. Dann herausnehmen, die Rollen sofort mit einem scharfen Messer in etwa Zentimeter große Streifen schneiden und für etwa fünf bis zehn Minuten zurück in den Ofen stellen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Dreierlei-Cantuccini lassen sich in einer Dose, an einem kühlen Ort aufbewahrt, für mehrere Tage lagern. Stets ein Genuss zu Espresso. Mit den Cantuccini lässt sich Gästen immer ein kleines Vergnügen zum Kaffee servieren.