Italienische Cantuccini

Die schmackhaften Italienische Cantucini mit Feigen und Walnüssen erinnern an den letzten Italien Urlaub. Dieses Rezept Variante einmal anders ohne Mandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio Orange (Abrieb davon)
1 Stk.	Vanilleschote
2 TL	Honig
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
75 g	Feigen (getrocknet)
75 g	Walnüsse (gehackt)
25 ml	Milch
	brauner Zucker

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen für die **Italienische Cantuccini** auf 180 C° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Vanilleschote halbieren und das Vanillemark aus der Schote kratzen. Feigen und Wallnüsse in grobe Stücke hacken. Eier mit Zucker Salz dem Vanillemark, Orangen Abrieb und Honig schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, unterrühren bis ein cremiger Teig entsteht. Die gehackten Walnüsse und Feigen hinzugeben.

3. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen, und den Teig in 3-4 Rollen formen und auf das Backblech legen.

4. Die Teig Rollen mit Milch bepinseln und mit etwas braunem Zucker bestreuen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen.

5. Die Temperatur beim Backofen auf 160 C° reduzieren, Rollen aus dem Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. In 2 cm breiten Streifen schneiden und nochmals 10 Min. backen.

Tipp

In luftdichte Keksdosen sind die Italienischen Cantuccini mehrere Wochen haltbar.