

Weihnachts-Cantuccini

Die Weihnachts-Cantuccini sind eine beliebte Spezialität aus der Region um Florenz. Das Rezept wird dort schon seit Generationen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 22 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 g	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)
4 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
60 g	Rohmarzipan
1 EL	Amaretto Likör
2 Stk.	Eier
80 g	Mandeln (ganze)
50 g	Pistazien
50 g	Kirschen (getrocknete oder Cranberries)

Zubereitung

1. Für Weihnachts-Cantuccini das Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz und Salz mischen. Nach und nach das Marzipan, die Butter und Eier mit der Mehlmischung vermengen und glatt kneten.
2. Zuletzt die Mandeln, Pistazien und Kirschen (oder Cranberries) untermischen. Den Teig in mehrere tischtennisballgroße und ca. 25 cm lange Rollen formen. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C (oder 180°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigrollen darauf legen. Auf der zweituntersten Schiene des Ofens ca. 15 Minuten backen.
4. Die Teigrollen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese - mit der Schnittfläche nach unten und oben - auf das Backblech zurücklegen. Weitere 7 Minuten backen, dann herausnehmen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Weihnachts-Cantuccini können nach Belieben mit Kardamom, Zimt, Nelken oder Anis verfeinert werden.