



# Cantuccini

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Butter	100 g
Zucker	100 g
Vanillinzucker	8 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Mandeln, ganz	150 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

- Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig rühren. Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Mandeln unterheben.
- Teig auf wenig Mehl zu zwei 3–4 cm dicken Rollen formen, vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwas flach drücken. Im Ofen ca. 20 Min. backen.
- Rollen ca. 3 Min. abkühlen lassen, dann mit einem Messer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittseite nach oben auf das Blech setzen und weitere ca. 12–15 Min. goldgelb backen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	310 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	7 g	Fette	17 g