



## eloccini - biscotti di [pr]ato

### Zutaten:

250g Mehl  
180g Zucker  
1 TL Backpulver  
2 Pkt. Vanillezucker  
1/2 Fl. Bittermandelaroma  
1 Prise Salz  
30g Butter  
2 Eier  
170g ganze Mandeln

### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma, Salz, Butter und Eier verkneten. Erst zum Schluss die Mandeln in den Teig dazugeben. Danach den Teig 30 Minuten lang kalt stellen, anschließend noch einmal durchkneten und in 6 gleich große Portionen teilen. Aus den Teilen Rollen mit ca. 2cm Durchmesser formen. Die Rollen auf einem Backblech bei 200°C 10-15 Minuten backen, danach erkalten

lassen. Nach dem Auskühlen die Rollen schräg einschneiden und seitlich auf die Schnittstellen legen. Die Cantuccini nochmals bei gleicher Temperatur 8-10 Minuten rösten.

### Tipp:

Die Cantuccini halten sich besonders lange, wenn sie gut ausgekühlt in einer Blechdose aufbewahrt werden.

**Guten Appetit und ein frohes Fest!**



TEIGROLLEN BACKEN,...



SCHRÄG EINSCHNEIDEN,...



RÖSTEN UND FERTIG!