



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Espresso-Schokolade-Cantuccini

Cantuccini – ein bekanntes und beliebtes Gebäck in Italien

Zutaten

3 Eier
270 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Prise Salz
1/2 Essl. Espresso-Kaffeepulver
100 g Zartbitter-Schokolade
370 g Dinkelsemmelmehl
2 TI Backpulver
300 g ganze Mandeln geschält

1 Eigelb zum Bestreichen
wenig Milch

Zubereiten

Die Schokolade fein hacken

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen luftig aufschlagen. Kaffeepulver und Schokolade unterrühren. Zuerst Mehl und Backpulver, dann die ganzen Mandeln unterrühren, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Backofen auf 160 ° C vorheizen.

Den Teig in vier Portionen teilen, auf wenig Mehl Rollen von 3 cm Durchmesser formen, auf die mit Backpapier belegten Bleche legen. Das Eigelb mit wenig Milch verdünnen, Rollen damit einpinseln.

Die Teigrollen in der Mitte in den Backofen schieben, bei 160 ° 20 Min. backen.

Die Rollen noch warm schräg in 10 – 15 mm dicke Scheiben schneiden.

Nebeneinander auf das Blech legen.

Die Temperatur auf 150 ° zurückschalten.

Cantuccini bei 150 ° C nochmals 15 – 20 Min. backen.

Rezept aus: Dinkel, das gesunde Getreide von Therese Berweger