

CANTUCCI

hartes Mandelgebäck

Zutaten für ein Blech Cantucci

4 Eier
500 g Zucker
500 g Mehl
300 g Ganze Mandeln
150 g Mandelsplitter
1 P. Backpulver
½ P. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen, dann das Mehl zusammen mit dem Backpulver und Vanillezucker unterrühren.

Die Mandeln dem Gemisch beimengen; zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Backpapier auf Backblech legen und die Masse auf dem Backblech verstreichen. Mit Spachtel und wenig Wasser die Masse Glatt streichen.

Bei 180 Grad 35 - 40 Minuten lang im Ofen backen.

Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Mit einem scharfen Messer das leicht aufgegangene Mandelgebäck in Stücke schneiden.

Passt zu Kaffee, Tee und natürlich zu süßen Dessertweine.