

# Cantuccini di mandorle al nonno

- Sonntag, Oktober 04, 2009

<https://ketex.de/blog/cantuccini-di-mandorle-alla-nonno/>

*Dieses Rezept ist ein Ausflug in die Keksbäckerei. Da ich Cantuccini für mein Leben gerne esse, habe ich mir dieses recht leichte Rezept von der Userin Aftenstjerne aus dem Backforum gesucht. Ich habe es "al nonno" genannt, da ich seit einiger Zeit eben "nonno" bin.*

*Die Italiener tauchen diese Kekse in "Vin Santo" einen Dessertwein.*

*Einfach ein Gedicht!*

*Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Zutaten

- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 250 g heller Rohrzucker
- 3 ml Zitronenessenz, ersatzweise ½ TL geriebene Zitronenschale\*
- 6 ml Vanilleessenz, ersatzweise 2 El Vanillezucker \*
- 200 g ungehäutete Mandeln
- 250 g [Weizenmehl 550](#)
- ½ TL Backpulver

## [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 2. Zubereitung

Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker (fast) aufgelöst ist.

Zitronen- und Vanilleessenz und die Mandeln unterheben.

Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren.

Den Teig einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Ich habe ihn über Nacht im Kühlschrank gehabt.

Aus dem Teig 5 Rollen von 2,5-3 cm Ø formen. Der Teig ist auch nach dem Kühlen nicht gerade kooperativ, aber mit etwas Wursteln und bemehlten Händen geht es schon. Wer noch ein Nudelbrett hat, ist im Vorteil; auch mit dem [Teigbearbeitungstuch](#) tut man sich deutlich leichter. Die Rollen mit etwa 5 cm Abstand auf das mit Backpapier oder einer Backunterlage ausgelegte Blech setzen.

Backen: 185°, 20-25 Min., Ober/Unterhitze, mittlere Schiene

Das Gebäck ca. 10 Min abkühlen lassen und mit einem scharfen, leicht gezackten Messer schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das ist nicht ganz einfach, halb einschneiden und den Rest durchdrücken geht auch. Das Messer zwischendurch reinigen, wenn es zu klebrig wird.

Die Scheiben mit etwas Abstand auf ein Gitter setzen und zurück in den Ofen stellen. Den Ofen jetzt

ausschalten und die Scheiben 20 Min nachbacken/trocknen.

Die Cantuccini ganz auskühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren. Frühestens einen Tag nach dem Backen essen, da sie noch an Aroma gewinnen.

## Cantuccini di mandorle al nonno

*Dieses Rezept ist ein Ausflug in die Keksbäckerei. Da ich Cantuccini für mein Leben gerne esse, habe ich mir dieses recht leichte Rezept von der Userin Aftenstjerne aus dem Backforum gesucht. Ich habe es "al nonno" genannt, da ich seit einiger Zeit eben "nonno" bin. Die Italiener tauchen diese Kekse in "Vin Santo" einen Dessertwein. Einfach ein Gedicht! Viel Spaß beim Nachbacken.*

- Teigbearbeitungstuch
  
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 250 g heller Rohrzucker
- 3 ml Zitronenessenz, ersatzweise ½ TL geriebene Zitronenschale\*
- 6 ml Vanilleessenz, ersatzweise 2 El Vanillezucker \*
- 200 g ungehäutete Mandeln
- 250 g Weizenmehl 550
- ½ TL Backpulver

1. Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker (fast) aufgelöst ist.
2. Zitronen- und Vanilleessenz und die Mandeln unterheben.
3. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren.
4. Den Teig einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Ich habe ihn über Nacht im Kühlschrank gehabt.
5. Aus dem Teig 5 Rollen von 2,5-3 cm Ø formen. Der Teig ist auch nach dem Kühlen nicht gerade kooperativ, aber mit etwas Wursteln und bemehlten Händen geht es schon.
6. Wer noch ein Nudelbrett hat, ist im Vorteil; auch mit dem Teigbearbeitungstuch tut man sich deutlich leichter.
7. Die Rollen mit etwa 5 cm Abstand auf das mit Backpapier oder einer Backunterlage ausgelegte

Blech setzen.

8. Backen: 185°, 20-25 Min., Ober/Unterhitze, mittlere Schiene

9. Das Gebäck ca. 10 Min abkühlen lassen und mit einem scharfen, leicht gezackten Messer schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das ist nicht ganz einfach, halb einschneiden und den Rest durchdrücken geht auch. Das Messer zwischendurch reinigen, wenn es zu klebrig wird.

10. Die Scheiben mit etwas Abstand auf ein Gitter setzen und zurück in den Ofen stellen. Den Ofen jetzt ausschalten und die Scheiben 20 Min nachbacken/trocknen.

11. Die Cantuccini ganz auskühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren. Frühestens einen Tag nach dem Backen essen, da sie noch an Aroma gewinnen.

Feingebäck

Italienisch

Mandeln, Weizenmehl

---

-