Cantuccini

Zutaten für 4 - 5 Personen

	Den Backofen auf 175°C vorheizen.
3 Eier	trennen, das Eiweiß mit
1 Prise Salz	steifschlagen und beiseitestellen. Die Eigelbe in einer separaten Schüssel mit
1 Päckchen Vanillezucker	und
240 g Rohrzucker	schaumig schlagen.
1 TL abgeriebene Zitronenschale	
½ TL Salz	und
200 g Mandeln (ganze)	unterrühren und den Eischnee unterziehen.
400 g Weizenmehl	sieben, mit
½ Päckchen Backpulver	mischen und vorsichtig unterrühren. Die Massen ganz kurz durchkneten, 5 Teigrollen mit ca. 3 cm Durchmesser daraus formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Die Oberfläche sollte leicht gebräunt sein. Die Cantuccini aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und sofort schräg in ca. 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden. ACHTUNG: Nicht zu lange auskühlen lassen, da sonst ein sauberes Abschneiden nicht mehr möglich ist!

Die Cantuccini passen hervorragend zu einem Espresso oder einer Tasse Kaffee oder Tee.