

Haselnuss-Cantuccini

Zutaten:

- 4 Eier
- 500g **Zucker***
- 150g Dinkelvollkornmehl
- 350g **Dinkelmehl 630***
- ½ TL **Backpulver***
- 400g ganze **Haselnüsse***



*im Laden erhältlich



UNVERPACKT
von DAHOAM

Zubereitung:

- Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
- Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührer cremig schlagen.
- Nach und nach das gesiebte Mehl und Backpulver hinzugeben und sorgfältig vermengen.
- Zuletzt die ganzen Haselnüsse untermengen und den Teig kräftig kneten.
- Aus dem Teig Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3-4cm formen. Die Stangen sollten so lang sein, dass sie aufs Backblech passen. Den Teig mit der Hand etwas flach drücken.
- Die Stangen ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind.
- Nun mit einem scharfen, großen Messer schräg schneiden, um den Keksen die klassische Form zu geben.
- Die Cantuccini nochmal aufs Backblech legen und in den noch warmen, aber ausgeschalteten Ofen schieben. Ca. 5 bis max. 10 Minuten trocknen lassen. Auf keinen Fall länger, sonst werden sie steinhart!
- Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

von DAHOAM e.V.