

Weihnachts – Cantuccini



3 Eier mit
400 g Rohrzucker und
100 g weicher Butter schaumig rühren,
500 g Dinkelvollkornmehl gesiebt,
200 g gemahlene Mandeln,
1 EL Lebkuchengewürz miteinander mischen und
dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers
einen glatten Teig rühren.
60 g ganze Haselnüsse,
120 g ganze Mandeln dem Teig zufügen und mit den Händen einkneten.
Teig vierteln und daraus auf einer bemehlten
Arbeitsfläche 4 gleich große Rollen á 2,5 cm formen.

Backofen auf 180°, Umluft 160° vorheizen,
Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
und 18 – 20 Minuten backen.

Teigrollen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
Die Rollen mit einem Messer der Länge nach halbieren,
auf die Schnittflächen legen und in 1 cm dicke Scheiben
schneiden.

Die Teigscheiben nebeneinander flach auf das Backblech legen
und bei gleicher Temperatur ca. 20 Minuten weiterbacken
bis die Cantuccinis hart und trocken sind.

In Blechdosen halten diese Kekse einige Wochen.

Guten Appetit wünscht das Verwaltungsteam
Petra Ley, Claudia Pittelkow, Angela Reimus, Sigrid Reitmeier,
Eileen Zibler und Susanne Zimmermann