

In diesen jahreszeitenunabhängigen Alleskönnern vereint sich meine Liebe zu Italien und seiner Küche mit meiner Liebe zu Keksen.

Cantuccini, ein italienisches Mandelgebäck, kann man mit eigentlich allem zubereiten: Trockenfrüchten, Schokolade, Nüssen, Gewürzen, verschiedensten Aromen, ... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und das macht sie so wunderbar. Ich habe fast immer welche im Küchenschrank. Sie schmecken wunderbar zum ersten morgendlichen Milchkaffee als kleines Frühstück, als knusprige Begleitung einer würzigen heißen Schokolade an einem eisigen Winterabend, als kleines Nervenfutter für Zwischendurch, wenn man im Alltag einfach mal kurz innehält, durchatmet und für ein paar Sekunden und mit einem Biss in einen Cantuccino einen gedanklichen und geschmacklichen Kurz-Trip nach bella Italia macht...



An

Weihnachten habe ich sie schon mit Lebkuchengewürz gebacken, im Sommer bietet sich eine frische Variante an mit Zitronenschale und/oder einem Schuss Limoncello und Cantuccini mit Schokolade gehen sowieso immer, weil Gebäck mit Schokolade eh unschlagbar ist! =)

Ein weiteres Plus: sie lassen sich recht lange aufbewahren und man hat so mit ihnen immer eine Kleinigkeit da, ob zum Mittagspausen- Kaffee, wenn Gäste kommen oder wenn man ein Geschenk oder ein kleines Mitbringsel braucht - man packt ein paar Kekse in eine schöne Schachtel, am besten selbst gestaltet, und fertig ist die kleine persönliche Gabe!

**Hier ist mein Basisrezept:**

280 g Mehl + etwas zum Verarbeiten

150 g Zucker

1 TL Backpulver

1 EL Vanillezucker

abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

1 Prise Salz

20 g weiche Butter

200 g ganze Mandeln/ Nüsse

... oder... 150 g gehackte Schoki ... oder... 150 g grob gehackte Trockenfrüchte wie z.B.

*Feigen, Aprikosen, Kirschen, Cranberries, ...oder... Zitronat, Orangeat und weihnachtliche Gewürze (Menge nach Belieben)...oder... geriebene Zitronen- und/oder Orangenschale (und z.B. ein Schuss Limoncello)... ..*

*Wer mag kann die Cantuccini grundsätzlich noch mit einem Schuss Amaretto (ein italienischer Mandellikör und somit sehr passend) oder mit Bittermandelöl aromatisieren. Aber experimentiert auch einfach mal herum oder schaut, was ihr gerade da habt und vielleicht entsteht ja noch etwas ganz Neues!*



**Und**

**so geht's:**

Alle Zutaten bis auf die Mandeln oder deren Ersatz in eine Schüssel gehen und zu einem glatten Teig verkneten. Die Mandeln oder was-auch-immer zugeben und unterkneten. Den Teig in Folie 30 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen, auf leicht bemehlter Fläche zu Rollen formen (ca. 25 cm lang) und diese etwa 15 Minuten backen.

Die Rollen herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann schräg in Scheiben schneiden (etwa 1- 1,5 cm breit); am besten geht das mit einem großen und scharfen Messer ohne Zacken.

Mit der Schnittfläche aufs Blech legen und noch mal 5-10 Minuten rösten lassen. Dabei ein Auge drauf haben, dass sie nur goldbraun und nicht zu dunkel werden. Eventuell nach 5 Minuten den Ofen einfach schon ausmachen.

Auskühlen lassen und am besten in einer Keksdose aus Metall aufbewahren. [nurkochen]



Neulich habe ich mich das erste Mal an veganem Backen versucht und die Cantuccini mit Sojamehl und Wasser als Eiersatz und Margarine gebacken. Ganz zufrieden bin ich noch nicht, weil der Teig sich komisch anfühlte und die Verhältnisse nicht so ganz stimmten. Aber ich experimentiere weiter.

Hat vielleicht von euch schon jemand vegane Cantuccini gebacken und ein gutes Rezept? Wie und mit was auch immer ihr die Cantuccini backt, ich wünsche euch einen italienurlaubs-reifen Genuss!



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email