

# Knuspriger Sommer- Knabber- Genuss: Zitronige Cantucci



Cantucci habe ich schon mehr als einmal gebacken und auch hier auf dem Blog befindet sich schon ein Rezept dafür. Diese italienischen Kekse sind jedoch einfach so vielfältig und variabel, dass man sie zu jeder Gelegenheit backen und geschmacklich verändern kann.

Passend zum Sommer möchte ich euch hier mein neues Lieblingsrezept vorstellen. Die Basis stammt aus dem wunderschönen Buch „[Around Florence](#)“ von Csaba dalla Zorza, allerdings habe ich es abgewandelt. Die Flüssigkeitsmenge musste ich etwas erhöhen und da ich beim ersten Mal Amaretto nahm, ging leider der Geschmack der Zitronenschale verloren. Lecker waren sie trotzdem. Allerdings kam mir so die Idee, Zitronenschale UND Zitronenlikör, den italienischen Limoncello, zu nehmen und Zitronencantucci zu backen.

## **Zutaten:**

300 g Mehl

$\frac{1}{2}$  TL Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 TL Honig

3- 4 EL Amaretto (für eine eher klassische Variante mit Mandelgeschmack)

*ODER*

3 TL abgeriebene Zitronenschale

3- 4 EL Zitronenlikör/ Limoncello

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 170° C vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen, in der Mitte eine Mulde machen und Eier, Zitronenschale, Honig und Likör hinein geben.

Alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz kneten, dann durch 5 teilen und Rollen von ca. 3-4 cm Durchmesser und etwa 12 cm Länge formen.

Etwa 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und dann jede Teigrolle in 6- 7 Biscotti schneiden. Die Kekse ganz abkühlen lassen und in einer luftdichten Kiste aufbewahren. [nurkochen]



Diese Kekse sind weicher als andere Cantuccini, weil sie nicht zwei Mal gebacken werden und somit muss man sie auch nicht unbedingt in ein Getränk tunken, wie üblicherweise Vin Santo oder Espresso.

Mit dem frischen Zitronenaroma passen sie wunderbar zum Sommer, zu einem Kaffee (oder Eiskaffee?) auf dem Balkon oder zu einem gekühlten Lambrusco. Eigentlich zu allem. =)

Ich wünsche euch genussreiche Sommertage mit einem Hauch von italienischen Zitronen auf der Zunge,  
eure Judith