

## Dreifach gut: Cantuccini mit Aprikose, Kakao und weißer Schokolade



Manch

mal muss es einfach doppelt Schokolade sein.

Aber Fruchtiges ist auch immer gut. Dann ist so was Frisches dabei.

Gut, dass es nicht immer eine „oder- Frage“ ist, sondern im Falle der Cantuccini eine von „und“: Kakao im Teig, der Stücke weißer Schokolade und getrockneter Aprikosen in sich birgt. Schokoladig, fruchtig, sündig. =)

Cantuccini sind ja Universalgenies, die können mit allem. Wer sie mag, wird diese hier sicher lieben, denn sie vereinen alles, was Naschkatzen mögen.

Warum diese Cantuccini heute kreierte wurden und wohin sie versendet wurden, das verrate ich euch nach dem Rezept. Hier erst mal die...

### **Zutaten:**

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

15 g Kakao

25 g Butter oder Margarine, zimmerwarm

2 Eier

2 EL Rum oder Amaretto

10 getrocknete Aprikosen in kleinen Stückchen

100 g weiße Schokolade, gehackt

Die trockenen Zutaten mischen, Eier und Butter dazu geben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Wenn er zu trocken ist, langsam den Rum einarbeiten.

Zum Schluss die Aprikosen und die Schokolade unterkneten.

Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Dann den Teig halbieren und zwei Rollen formen. Diese mit Abstand aufs Blech legen und etwa eine Viertelstunde backen.

{Etwas im Auge behalten, denn die Stücke im Teig, die außen sind, können leicht etwas zu viel Farbe bekommen!}

Nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche aufs Blech legen und

## Dreifach gut: Cantuccini mit Aprikose, Kakao und weißer Schokolade

noch mal ein paar Minuten im Ofen rösten.[nurkochen]



Theore

tisch könnt ihr alles in die Cantuccini kneten. Ursprünglich ist es ja ein Gebäck mit Mandeln, aber auch Trockenfrüchte eignen sich toll oder Schokostücke alles Art. Nüsse gehen ebenfalls oder auch mal einfach nur Gewürze, Orangen- oder Zitronenschale, ... Die Schoko- Aprikosen- Cantuccini sind fast alle in einer schönen Schachtel {zusammen mit Schoko- Knusper- Herzchen} zur Tante meiner lieben Freundin Kerstin gereist. Wieso, fragt ihr euch? Das kam so.

Besagte Tante Irene hatte letztes Jahr bei Kerstins Hochzeit eine Stofftasche dabei, die sie selbst genäht hat und die ich sehr bewunderte, denn sie hatte lange Schlaufen, so dass man sie super über die Schulter hängen kann und eine große Öffnung, so dass man bequem alles in ihr verstauen kann. Irene versprach, mir auch eine zu nähen. Ehrlich gesagt hatte ich nicht erwartet, dass Irene sich nach dem Hochzeitstrubel noch an mich und die Tasche erinnert und hätte ihr das auch überhaupt nicht übel genommen. Ich dachte selbst bald nicht mehr daran; der übervolle und ganz wunderschöne Hochzeitstag von Kerstin und Dennis lieferte so viele Erinnerungen!

Es wurde Weihnachten und Kerstins Weihnachtspaket wurde geliefert. Ich öffnete es und was kam zum Vorschein? Meine Überraschung und Freude waren wirklich groß und ich war sehr gerührt, dass Tante Irene an mich gedacht hatte!

## Dreifach gut: Cantuccini mit Aprikose, Kakao und weißer Schokolade



Da ist ja klar, dass man als Naschkatze nicht einfach nur eine Dankeskarte schickt. Weihnachten ist zwar schon etwas länger vorbei, aber besser spät als nie und somit wird mein Paket nun wenigstens eine genauso große Überraschung wie die Tasche es für mich war - zumindest hoffe ich das. =)

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!

Bis bald,  
eure Judith



Share on Facebook

## Dreifach gut: Cantuccini mit Aprikose, Kakao und weißer Schokolade

Share on Pinterest

0

Send email