

Pekannuss-Cantucci



Heute gibt es mal wieder was Süßes zum Knuspern. Letzte Woche war ich noch einmal völlig abgetaucht, habt ihr es gemerkt? Mein Buch – beziehungsweise das Buch, das ich in den letzten Monaten übersetzt habe – brauchte noch eine Lektorin für das finale Korrigieren und Lesen der druckreifen Kapitel. Die eigentlich eingeplante Lektorin wurde krank und ich wurde kurzerhand von der Übersetzerin zur Lektorin. Bis auf das Erstellen der Register (das ist vielleicht eine Sklavenarbeit!) hat mir das Lektorieren aber großen Spaß gemacht. Viel Zeit kostete es trotzdem, deshalb musste Naschkatze wieder einmal darben.

Das wird heute anders! Die Cantucci sind aus meinem neu übersetzten Buch, allerdings werden dort Mandeln verwendet und ich habe mich im Geschäft spontan für Pekannüsse entschieden, weil ich die so selten esse, dabei sind sie doch so lecker!

(Und natürlich habe ich Dinkel- statt Weizenmehl genommen.)

Das Geheimnis sauber geschnittener Cantucci , das habe ich eben beim Backen wieder einmal gemerkt, ist ein großes, scharfes (!) Messer um die Kekse zu schneiden, direkt nachdem die Rollen aus dem Ofen kommen, denn dann sind der Teig und vor allem die Nüsse noch ganz weich.



Wer in der Küche fix und organisiert ist, hat diese Kekse in unter 1 Stunde fertig! Der Teig ist in 10 Minuten geknetet, das Backen erledigt sich ja von selbst und das Schneiden ist

in 5 Minuten gemacht. So hat man rucki zucki ein tolles Mitbringsel oder kleines Geschenk aus der Küche. Ich selbst liebe Cantucci und verschenke sie unheimlich gerne.

Für 50-60 Stück (je nach Größe):

500 g Dinkelmehl (Type 630)

200 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Pflanzenöl

2-3 Eier (je nach Größe)

Amaretto (nach Bedarf)

150 g Pekannüsse

Alle Zutaten (erst einmal nur 2 Eier) bis auf den Amaretto und die Nüsse in eine Schüssel wiegen und verkneten, mit den Knethaken oder der Hand.

Wenn der Teig noch zu trocken ist, das 3. Ei dazugeben und dann soviel Amaretto hinzufügen, dass ein glatter Teig entsteht. Die Nüsse unterkneten.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Den Teig dritteln oder vierteln und zu Strängen rollen. Die Stränge mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Aus dem Ofen nehmen und die Stränge mit einem Topflappen vom Blech auf ein großes Schneidbrett legen. Mit einem scharfen, großen Messer schräg in ca. fingerdicke Scheiben schneiden und abkühlen lassen.



In luftdicht schließenden Dosen halten sich die Kekse mehrere Wochen – realistisch ist das allerdings nicht, sie schmecken einfach zu gut.

TIPP: Wer die Kombi Nüsse und Schokolade mag, kann auch noch 50 g Zartbitterschokolade hacken und in den Teig kneten.

Ich wünsche euch ein fabelhaftes und genussvolles Wochenende!
Eure Judith

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