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

Theoretisch 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!

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

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
½ 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

Cantuccini

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 italien-urlaubs-reifen Genuss!