



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Cantuccini (Mandel-Kekse)

Zutaten für 4 Personen:	
60 g weiche Butter	400 g Mehl
250 g extrafeiner Zucker	1 1/2 TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone	3 EL Amaretto
1 Prise Salz	150 g Mandeln (mit Haut)
2 Eier	Backpapier

Zubereitung:

Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen glatt rühren.

Zitronenschale, Salz und Eier zufügen und verrühren.

Mehl und Backpulver darauf sieben, Amaretto zugießen und mit den Knethaken verkneten.

Mandeln unterkneten.

Teig in drei gleichgroße Teigrollen formen.

Mit Abstand auf ein Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 20 Minuten backen.

Die Stangen direkt mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Vorsichtig auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und bei 160° nochmals 7- 8 Minuten backen. Danach auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer