



Cantucci

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	35 Min.
Stück	40
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Haselnüssen und Tonkabohnen

Cantucci

2 Eier aus veganem Ei-Ersatz, gemäss Packungsangaben angerührt

250 g Weissmehl

180 g Zucker

½ TL Tonkabohne, gerieben

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

25 g Margarine

175 g Haselnüsse, geröstet

Backen

Zucker zum Ausrollen

Cantucci

Alle Zutaten bis und mit Margarine zu einem Teig zusammenfügen. Haselnüsse sorgfältig unter den Teig heben.

Teig zugedeckt für 30 Minuten kaltstellen.

Backen

Garraum mit Heissluft auf 190 °C vorheizen.





Teig in 3 Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einer Rolle formen, die 3 cm dick und so lange wie das Kuchenblech ist. Rollen in Zucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Auf der mittleren Auflage 20 Minuten backen.

Rollen aus dem Garraum nehmen. Etwas abkühlen lassen und schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf der Schnittfläche zurück auf das Kuchenblech legen.

Auf der mittleren Auflage 10 Minuten fertig backen.

Garschritte

Garraum auf 190 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 190 °C während 25 Min.

Gargut entnehmen. Zubereiten.

Gargut einschieben. Weiterbacken.

Heissluft 190 °C während 10 Min.

Tipps

Cantucci in einem verschlossenen Behälter trocken und lichtgeschützt aufbewahren.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022