

# Cantuccini

## Zutaten:

400 g Dinkelmehl  
150 g Mandelmehl  
150 g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
50 g Butter  
5 Eier  
400 g ganze Mandeln



## Zubereitung:

Zuerst alle Zutaten (außer die ganzen Mandeln) zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Mandeln darunter kneten. Den Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig ca. 30 cm lange und 2 bis 3 cm dicke Rollen formen. Backblech mit Backpapier auslegen und jeweils 3 Rollen darauflegen. Die Rollen bei 200°C für 15 Minuten vorbacken. Gut abkühlen lassen, dann schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese noch mal einzeln auf das Backblech legen und bei 160° C 20 Minuten fertig backen.

Gut ausgekühlt in Blechdosen aufbewahren.



**Guten Appetit!**

wünscht Ihre Ölmühle Illingen