

# Cantuccini

## Zutaten:

- 360 g Kristallzucker
- 2 Eier
- 1/2 TL Natron
- 530 g Dinkelmehl
- 220 g Mandeln ungeschält
- 60 g Butter weich
- 2 EL Rum oder Marsala-Likör
- Schale Orangen 2 Stück, gerieben und unbehandelt
- 1 Prise Salz
- 1 bis 2 Eigelb zum Pinseln - optional

## Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker und dem Salz vermischen (nicht aufschlagen). Das Mehl in eine zweite Schüssel fein sieben und mit dem Natron gut vermischen. Die Eiemischung, die Butter in Flocken, die geriebenen Orangenschalen sowie den Likör zum Mehl dazugeben und grob mit einer Hand mischen.
2. Den Teig auf die Arbeitsfläche häufen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Mandeln darunter kneten. Den Teig in vier gleich große Stücke schneiden und aus jedem Stück eine lange runde Rolle formen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und jeweils zwei von den vier Rollen auf einem Blech auflegen. Eigelb mit wenig Wasser verquirlen und mit einem Pinsel die Rollen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene auf 200°C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen lassen.
3. Die Rollen herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann schräg in etwa 1,5-2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Mandelgebäck erneut auf das Backblech legen und nochmals bei 160°C 18 Minuten backen. Das Mandelgebäck gut auskühlen lassen und in geschlossenen Blechdosen aufbewahren.

