



Cantuccini

170 g Mandeln
1 Vanillestange
250 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver
¼ TL gemahlener Sternanis
2 Eier
30 g weiche Butter
1 EL Amaretto
1 Prise Salz

- Mandeln blanchieren und häuten
- Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen

Alle Zutaten bis auf die Mandeln in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Dann die Mandeln zugeben und noch einmal (jetzt am besten mit der Hand) durchkneten. Den Teig in 5 gleiche Portionen teilen. Aus jedem Stück eine 25 cm lange Rolle formen. Die Rollen bei 190° 15 Min. vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Sägemesser schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit einer Schnittfläche auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und in 8-10 Min. bei 180° goldbraun backen. Die Kekse lassen sich nach dem Abkühlen in einer Blechdose lange aufbewahren.

Zum Tunken mit Vin Santo. Anderer Süßwein geht aber auch.