



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

April 2012

Cantuccini

Zutaten:

175 g	Mandeln, ganze
250 g	Weizenmehl Type 405
180 g	Zucker
1 TL	Backpulver
2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
1/2 Röhrrchen	Bittermandelaroma
1 Prise	Salz
25 g	Butter, weich
2	Eier (Größe M)

1. Wasser zum Kochen bringen und die Mandeln ganz kurz mitkochen, über ein Sieb abschütten und aus der Schale pellen. Geschälte Mandeln auf einem Tuch ausbreiten, trocken tupfen und über Nacht trocknen lassen.
2. Am nächsten Tag Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken und Butter und Eier einfüllen. Alle Zutaten zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Die abgezogenen und getrockneten Mandeln unterkneten.
3. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie hüllen und 30 Minuten kalt stellen.
4. Den Teig in 6 Teile schneiden und ca. 2 cm dicke Rollen formen. Legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Rollen sollten ca. 10 cm Abstand zueinander haben.
5. Geben Sie das Backblech auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) und backen Sie die Rollen ca. 15 Minuten vor.
6. Teigrollen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer schräg 1 cm breite Scheiben abschneiden.
7. Scheiben mit einer Schnittseite aufs Backblech legen und nochmals bei 200°C ca. 10 Minuten rösten. Die Plätzchen müssen zum Schluss goldbraun sein.
8. Auskühlen lassen und anschließend in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-koffmann.de