



hOTEL PRIVATA

SILS MARIA



## CANTUCCI PRIVATA

Italienisches Mandelgebäck nach Art des Hauses

### ZUTATEN

für ca. 25 Stück

- 250 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone, nur die Zeste
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 100 g Mandelkerne, ungeschält
- 50 g Haselnüsse, ungeschält
- 3 Dörffeigen, in kleine Würfel geschnitten
- 50 g Cranberry, getrocknet
- 1 Prise Salz

Die Nüsse leicht zerhacken. Die Eier mit dem Schwingbesen gut aufschlagen, mit dem Mehl und allen Zutaten gut mischen und zu einem glatten Teig kneten. Je eine Hälfte auf ein Backpapier zu einer zirka 30cm Länge, 15cm Breite und 5cm Dicke Bahn verteilen. Auf ein Blech legen und bei Zimmertemperatur eine Stunde ruhen lassen. Im 150 Grad vorgeheizten Ofen mit Ober- und Unterhitze 20 Minuten goldgelb backen. Danach sofort auf einem Schneidebrett in zirka 1cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben wieder auf das Brett legen und jede Seite weitere 3-5 Minuten knusprig backen. Die Cantucci auf dem Blech auskühlen lassen.

Tipp: In einer zugedeckten Biskuitschachtel aufbewahren, schützt vor dem Austrocknen.