



Cantuccini- internationale
Plätzchen

- 350 g [Mandel\(n\)](#)
- 500 g Mehl
- 360 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 4 Pkt. Vanillezucker
- 1 Flasche Bittermandelöl
- 2 Prise [Salz](#)
- 50 g Butter, zimmerwarm
- 4 [Ei\(er\)](#)

Zubereitung

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und häuten (oder abgezogene Mandeln kaufen). Mandeln auf einem Tuch ausbreiten und über Nacht trocknen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten: ein klebriger Knetteig! Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen.

Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 10 Minuten rösten (200 Grad). Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.

Die Plätzchen auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren (sonst werden sie weich). Guten Appetit.