

Rezept für Cantuccini



Zutaten

Für ca. 70 Stück: | Zubereitung ca. 30 Min. | Schwierigkeit Einfach | 38,8 kcal pro Portion

250 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
70 g SweetFamily SteviaZucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
7-10 Tropfen Bittermandelöl
50 g Margarine
2 Eier
1-2 EL Milch
100 g Mandeln
100 g Cranberries getrocknet
etwas Milch zum Bepinseln

Zubereitung

Den Backofen vorheizen auf 200°C und das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig verkneten. Mandeln und Cranberries unterkneten. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Mehlhänden zu zwei lange Rollen von je 50 cm Länge formen und auf das Backblech legen. Die Rollen mit etwas Milch bepseln und 25-30 Minuten goldgelb backen. Die Rollen gleich nach dem Backen mit einem scharfen geriffelten Messer schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Plätzchen noch einmal auf ein Blech legen und für weitere 5-10 Minuten backen, bis die Schnittflächen der Cantuccini eine leichte Bräune annehmen. Plätzchen abkühlen lassen.