

# WEIHNACHTS- CANTUCCINI

FÜR CA. 80 STÜCK

*Diese unkomplizierten Plätzchen schmecken immer –  
aber in dieser Jahreszeit ganz besonders.*

*260g Mehl*  
*1 TL Backpulver*  
*180g Zucker*  
*1 Pk. Vanillezucker*  
*1,5 TL*  
*Lebkuchengewürz*  
*1 Prise Salz*  
*40g fein gewürfelte*  
*Marzipanrohmasse*  
*25g weiche Butter*  
*2 Eier (Kl. M)*  
*90g geschälte*  
*Mandelkerne*  
*90g geschälte*  
*Haselnusskerne*

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz, Marzipanrohmasse, weiche Butter, Eier mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandelkerne und Haselnusskerne unterkneten.

Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und zu 35 cm langen Rollen formen. In Folie gewickelt 1 Std. kaltstellen.

Die Teigrollen im Abstand von 8 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180°) auf der 2. Schiene von unten 15 Min. vorbacken.

Abkühlen lassen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Cantuccini mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 8–10 Min. goldbraun backen.