

# Cantuccinis

*(Für 10 Portionen)*

## **Zutaten:**

100 g Mehl

100 g Zucker

60 g Mandeln(n), süß

1 Ei

1 Pck. Vanille

1 TL abgeriebene Zitronenschale

Fett für das Blech



## **Zubereitung:**

Mandeln überbrühen, schälen und ohne weitere Zutaten rösten und grob zerstoßen. Die Mandeln mit dem Mehl, 250 g Zucker, 4 Eiern und Salz vermischen. Nach Belieben Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Aus dem Teig daumengroße Röllchen formen. Das übrig gebliebene Ei mit dem restlichen Zucker verrühren und damit die auf ein gefettetes Backblech gelegten Röllchen bestreichen. Bei 120°C für 25-30 min. backen. Die heißen Kekse der Länge nach halbieren und eine weitere Viertelstunde backen.

**Arbeitszeit:** ca. 1 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** normal