

Cantuccini

Die Lieblingsspeise des Hl. Franziskus

Inspiziert durch unsere Bildungsreise mit den Pfarramtssekretärinnen der Diözese haben wir ein Rezept für Cantuccini (italienische Mandelkekse) aus der Toskana für Sie mitgebracht.

Der Legende nach waren sie das Lieblingsgebäck des heiligen Franziskus von Assisi. Trotz der Armut, die er predigte und lebte, gönnte er sich zwischendurch diese Kekse.

Eine Geschichte sagt, dass eine römische Adlige, mit der Franziskus befreundet war, ihm die Süßigkeit sogar noch ans Sterbebett gebracht hat.



Zutaten:

250 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
30 g Butter
2 Eier
170 g ganze Mandeln
2 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker gut mischen und zusammen mit den übrigen Zutaten – außer den Mandeln – zu einem Mürbteig verarbeiten; anschließend die Mandeln unterkneten.

Teig zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten kühlstellen.

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und zu etwa 30 Zentimeter langen Rollen formen, auf das Backblech legen und etwa 15 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren.

Teigrollen mit einem scharfen Messer in 1,5 Zentimeter breite, diagonale Scheiben schneiden und mit etwas Abstand zurück auf das Blech legen.

Nochmal etwa 12-15 Minuten backen.

Die Cantuccini abkühlen lassen, dabei werden sie hart. In einer gut schließenden Dose halten sie mehrere Wochen.

Mit den Cantuccini und einer Tasse Cappuccino oder Espresso kann man sich einen Hauch Italien nach Hause holen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachbacken.

Dunja Müller und Barbara Semmler