

Weihnachts-Cantuccini

ca. 64 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 300 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 170 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- ½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Bittermandel
- 50 g weiche Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz
- 1 Messerspitze Zimt
- 2 EL passierte Marillenmarmelade

Zum Unterkneten:

- 30 g geschälte ganze Haselnüsse
- 30 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen
- 1 Stk. klein geschnittene Milchkaramelle

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Haselnüsse, Schoko Tröpfchen und die Milchkaramellenstücke kurz unterkneten.

2 Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jeweils auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 30 cm langen Rollen formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

3 Die Teigrollen aus der Frischhaltefolie lösen – und mit genügend Abstand – auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

4 Die Gebäckstangen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und ca. 15 Min. abkühlen lassen.



- 5 Jede Gebäckstange mit einem scharfen Messer schräg in 1,5 cm breite Scheiben schneiden und mit dem Backpapier wieder auf das Blech ziehen. **Bei gleicher Herdeinstellung ca. 10 Min. fertig backen (rösten).**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cantuccini sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.

