



# Cantucci

Rezept von V-ZUG AG



|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| Zubereitung | 20 Min.                      |
| Ruhezeit    | 30 Min.                      |
| Garzeit     | 35 Min.                      |
| Stück       | 40                           |
| Gerät       | CombairSteamer V2000 ab 2021 |

mit Haselnüssen und Tonkabohnen

## Cantucci

2 Eier aus veganem Ei-Ersatz, gemäss Packungsangaben angerührt

250 g Weissmehl

180 g Zucker

½ TL Tonkabohne, gerieben

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

25 g Margarine

175 g Haselnüsse, geröstet

## Backen

Zucker zum Ausrollen

## Cantucci

Alle Zutaten bis und mit Margarine zu einem Teig zusammenfügen. Haselnüsse sorgfältig unter den Teig heben.

Teig zugedeckt für 30 Minuten kaltstellen.

## Backen

Garraum mit Heissluft auf 190 °C vorheizen.





Teig in 3 Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einer Rolle formen, die 3 cm dick und so lange wie das Kuchenblech ist. Rollen in Zucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Auf der mittleren Auflage 20 Minuten backen.

Rollen aus dem Garraum nehmen. Etwas abkühlen lassen und schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf der Schnittfläche zurück auf das Kuchenblech legen.

Auf der mittleren Auflage 10 Minuten fertig backen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 190 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heissluft 190 °C während 25 Min.**

**Gargut entnehmen. Zubereiten.**

**Gargut einschieben. Weiterbacken.**

**Heissluft 190 °C während 10 Min.**

## Tipps

---

Cantucci in einem verschlossenen Behälter trocken und lichtgeschützt aufbewahren.

## Zubehör

---

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

