

CANTUCCINI

BACKZEIT:

ca. 30 Minuten

VORBEREITUNG:

ca. 15 Minuten



ZUTATEN

- ✗ 40 x 30 cm - Backblech
- ✗ 2 Dotter
- ✗ 2 ganze Eier
- ✗ 1 Pkg Vanillezucker
- ✗ 200 g Rohrzucker
- ✗ 300 g Dinkelmehl fein gemahlen
- ✗ 200 g ganze Mandeln
- ✗ 1 TL Weinsteinbackpulver

ZUBEREITUNG

Heize den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor und belege die Form mit einem Backpapier.


Die 2 Dotter, 2 ganze Eier, 1 Packung Vanillezucker und 200 g Rohrzucker schaumig rühren. (ca. 10 Minuten)

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln unter den Teil rühren.

Den Teig in 3 Stangen formen und 30 Minuten backen.

Die Stangen direkt nach dem Backen in daumendicke Stücke schneiden.

TIPP: Finger mit Öl einreiben, so bleibt der Teig nicht an den Fingern kleben.

 Mandeln sind eine hervorragende Quelle für Ballaststoffe, Vitamin E, Vitamin B₂, Magnesium und Mangan. Dinkelmehl enthält Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen.

 www.nicapur.com  office@nicapur.com

 www.instagram.com/nicapurvollerleben/  www.facebook.com/nicapurvollerleben/  www.pinterest.at/nicapur/