

Weihnachts-Cantuccini

Zutaten für ca. 40 Stück

- 260g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 100g Marzipanrohmasse
- 25g weiche Butter
- 2 Eier
- 80g Mandeln
- 100g Haselnüsse

Zubereitung

Alle Zutaten verkneten, zum Schluss die Mandeln und Haselnüsse unterrühren. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Zu Rollen formen (ca. 30cm lang) und diese eine Stunde lang kühl stellen.

Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Teigrollen 20 Minuten lang vorbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschliessen schräg in 1cm breite Stückchen schneiden und diese mit der Schnittfläche aufs Blech legen. Für weitere 10 Minuten backen.