

# Christmas Cantuccini ??

Cantuccini oder auch Biscotti di Prato sind ein typisch italienisches Gebäck, das gerne mit Vin Santo gegessen wird. Urprünglich kommt es aus der Toskana und wird mittlerweile auf der ganzen Welt geliebt ? ja auch ich liebe dieses kleine Gebäck. Wir haben auch immer eine Tüte im Schrank ? denn es ist ein praktisches Dessert, wenn man mal keine Lust oder Zeit hat für Vorbereitungen ?

Ich habe sie das erste Mal vor ein paar Jahren selbst gemacht und war überrascht wie einfach das ist ? dieses Kleingebäck wird ähnlich wie Zwieback doppelt gebacken.

Wir essen sie gerne mit kleinen Schokostückchen, urprünglich sind sie aber mit Mandeln.

Bei dieser Version meiner Cantuccis habe ich gehackte Pistazien und getrocknete Cranberries verwendet. Anschließend habe ich sie in weiße Schokolade getaucht ? und fertig ist ein schönes Geschenk für Weihnachten ? natürlich auch zu jeder anderen Zeit ?

Ich habe euch ja schon öfters geschrieben, dass ich immer frische Kekse oder Kleingebäck in meiner Büchse habe, und diese gehören natürlich auch dazu ?

## **Zutaten – ca. 24 Stück**

150 g Mehl

150 g Maismehl

1/2 Tl Weinsteinbackpulver

1/2 Tl Salz

80 g weiche Butter

225 g Rohrohrzucker

2 Eier

Abrieb einer Bio Orange

1 Tl Vanilleextrakt

100 gehackte Pistazien

100 g getrocknete Cranberries

Außerdem:

150 g weiße Schokolade

Mehl für die Arbeitsfläche



## Zubereitung

– den Ofen auf 175 ° vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier auslegen

- die Mehlsorten mit dem Backpulver und Salz vermischen und beiseite stellen
- weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren
- Eier nach und nach dazugeben und mit der Orangenschale und Vanilleextrakt vermischen
- die Mehlmischung nach und nach dazugeben. Zum Schluss die Pistazien und Cranberries unterkneten
- der Teig ist recht klebrig, deshalb wandert er für 30 Minuten in den Kühlschrank
- den Teig halbieren und zu Rollen formen, das klappt am besten wenn ihr eure Hände mit ein wenig Butter einreibt
- die Rollen auf ein Blech legen und ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen
- aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen
- die Hitze auf 160°C reduzieren
- die Laibe in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden
- die Scheiben auf zwei Bleche verteilen und weitere 7 Minuten backen, danach wenden und wieder 7 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Cantuccini mit der Unterseite in die Schokolade tunken
- auf einem Gitter trocknen lassen



Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

