


Fruchtige Cantuccini

etwa 65 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Knetteig:

120 g getrocknete Aprikosen

150 g geschälte Mandeln

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

50 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

etwa 2 EL Wasser

1 Knetteig:

Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Mandeln grob hacken. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten.

2 Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jedes Stück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**Heißluft: etwa 180°C**

3 Die Rollen mit Abstand auf das Blech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 15 Min.**

4 Die noch nicht durchgebackenen Gebäckstangen mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche oder ein Brett ziehen und etwa 25 Min. abkühlen lassen. Dann jede Stange mit einem scharfen Messer schräg in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Nun jeweils die Scheiben von 2 Stangen mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und fertig backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 10 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Aprikosen können gegen getrocknete Cranberrys ausgetauscht werden. Diese brauchen nicht klein geschnitten zu werden.