



# Lust auf italienischen Genuss

## Cantuccini Toscani al Casale

### Zutaten:

- 3 Eier
- 3 Eidotter
- ½ Kg Zucker
- ½ Kg Mehl
- 1 Beutel Backpulver
- 1 Esslöffel Honig
- ½ kg Nüsse



### So wird's gemacht:

Eier, Zucker und das Backpulver verrühren. Dann das Mehl dazugeben und verrühren. Jetzt den Honig zugeben und alles gut vermengen. Alles mit einem Spatel mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Nüsse darunter kneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen.

Den Teig in 2 oder 4 gleich große Stücke schneiden und aus jedem Stück eine lange Rolle formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Rollen im Abstand von 5 cm voneinander darauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft 15 Minuten backen. Die Rollen etwas abkühlen lassen und dann schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. So sind die Cantuccini schön weich und locker.

Wenn Sie es schön kross möchten, dann die Kekse auf das Backblech legen, mit Alufolie abdecken und nochmals 15 Minuten bei 160 Grad Umluft backen. Die Cantuccini gut auskühlen lassen und in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

Buon appetito!