

## Cantuccini (*aus Italien*)

200g Mandeln

kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten und häuten.

250g Mehl,

180g Zucker,

1TL Backpulver,

20g Vanillezucker

und

½ Flasche Bittermandelaroma

vermischen.

160g Margarine

und

30ml Sojamilch

dazugeben und zu einem klebrigen Knetteig verarbeiten. Die Mandeln unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 4 Teile schneiden und diese in 20cm lange ca. 3cm dicke Rollen formen. Die Rollen bei 200°C (vorgeheizt) 15 Minuten vorbacken, abkühlen und anschließend schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben aufs Backblech legen und bei 200°C noch einmal 10 Minuten backen. Die Cantuccini abkühlen lassen und geschlossen aufbewahren.

**Ergibt: ca. 30 Stück**

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

**Backzeit: 25 Minuten**

**Kühlzeit: 30 Minuten**