

Cantuccini



ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 Eier 2 Dotter 20 dag Kristallzucker 1 Prise Salz	schaumig schlagen
20 dag ganze Mandeln 5 dag geriebene Mandeln 30 dag glattes Mehl 1 Messerspitze Backpulver	<ul style="list-style-type: none">• unter den Teig rühren• aus dem Teig Rollen formen und bei 170 °C ca. 35 bis 40 min backen• leicht auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden• dann nochmals 5 min ins lauwarme Rohr schieben