

# Cantuccini mit Haselnüssen



## Einkaufsliste:

120g ganze Haselnüsse  
240-270g Mehl  
200g Zucker  
2EL Vanillezucker  
1TL Zimt  
Prise Salz  
1TL Backpulver  
3 Eier  
2 EL Zitronensaft oder Limoncello

## So wird's gemacht

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Haselnüsse in der Pfanne leicht rösten, abkühlen lassen und ganz leicht hacken und beiseite legen. Eier leicht aufschlagen. Die restlichen Zutaten inklusive Saft mischen und die Eier unterrühren, sodass eine homogene Masse entsteht, ggf. etwas mehr Mehl hinzugeben, der Teig kann jedoch leicht klebrig sein.

Teig in 3 lange „Laibe“ (dickere Rollen, leicht platt gedrückt) formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die „Platten“ etwa 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort in dünne Scheiben schneiden (mit einem großen, scharfen Messer) und diese leicht auseinander ziehen, sodass sie nicht aneinander kleben. Nochmals 10 Minuten bei 160°C backen. Komplett auskühlen lassen und luftdicht verpackt aufbewahren.