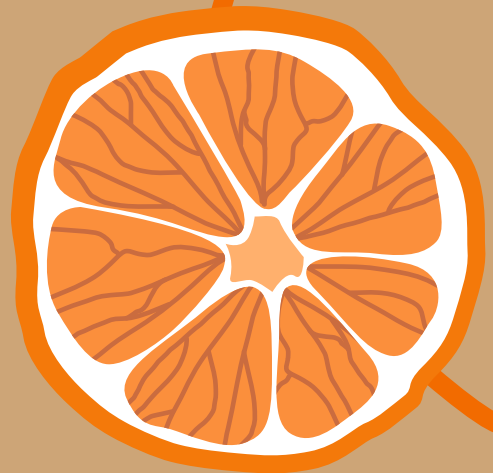


ORANGEN

*CANTUCCINI MIT
MARSALA & MANDELN*





ORANGEN

CANTUCCINI MIT MARSALA & MANDELN



45 min



14 Stück

- 100 g** blanchierte Mandelkerne
- 30 g** Butter
- 2** Eier
- 1** Ei, verquirlt – zum Bestreichen
- 170 g** Zucker
- 1** Orange, Abrieb der Schale
- 1 EL** Marsala
- 280 g** Weizenmehl Typ 00
- 1 Prise** Salz
- 1 TL** Backpulver



Backofen auf 170 °C vorheizen.

Mandelkerne auf einem Backblech verteilen und 8–10 Minuten im Ofen leicht rösten. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle zerlassen. Eier in einer Rührschüssel aufschlagen und gründlich mit dem Zucker, dem Orangenabrieb und Marsala verquirlen. Die zerlassene Butter einrühren.

Mehl, Salz, Backpulver und Mandeln zugeben, alles verrühren und mit den Händen zu einem homogenen Teig verarbeiten. Die Backofentemperatur auf 180 °C erhöhen und aus dem Teig zwei 5–6 cm breite Laibe formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Laibe etwas schräg in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einem Blech im Ofen nochmals 15 Minuten backen, bis sie knusprig und goldgelb sind. Herausnehmen und zu Dessertwein oder Kaffee servieren und genießen. Luftdicht verpackt sind sie sehr lange haltbar.