Cantuccini

Glutenfreie Cantuccini – das italienische Mandelgebäck in seiner besten Form! Knusprig, aromatisch und wunderbar vollmundig im Geschmack – auch ohne Gluten gelingen die klassischen Cantuccini perfekt. Sie sind ein echtes Genussgebäck zum Kaffee, Espresso oder einfach zwischendurch.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 1 Backblech

Für den Teig:
225g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei*
150g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 TL Flohsamenschalenpulver
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
2 Eier (Gr. M)
40g weiche Butter (ggf. laktosefrei)
2 EL Amaretto
150g ganze Mandeln

Außerdem:
Glutenfreies Mehl zum Formen

1. Glutenfreies Mehl, Zucker, Vanillezucker, Flohsamenschalenpulver, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen.

2. Eier, Butter und Amaretto zugeben und rasch einen gleichmäßigen Teig herstellen. Anschließend die Mandeln unterkneten. Den Teig 10 Minuten in der Rührschüssel quellen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 3 Stücke teilen und mit gut bemehlten Händen zu rollen Formen.
4. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft, auf mittlerer Schiene) 15 Minuten backen. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und die Teigrollen 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Die Teigrollen in etwa 2cm breite Scheiben schneiden und mit einer Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen. Dann bei 160 Grad (Umluft, auf mittlerer Schiene) weitere 14 – 16 Minuten backen.
6. Die fertigen Cantuccini auskühlen lassen, dann in eine Plätzchendose geben.

***Alternativ:** 200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis plus 1/2 gestrichenen TL Xanthan.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 35g vegane Margarine ersetzen.

Bild 1: Die Teigrollen auf das Backblech legen

Bild 2: Die vorgebackenen Teigrollen in Stücke schneiden.

Bild 3: Fertige Cantuccini

rezepte-glutenfrei.de