

# Emmer-Cantuccini

Krosse Kekse mit Pinienkernen, Pistazien und feinem Limettengeschmack.

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Mürbeteig:**  
1 unbehandelte Limette  
250 g Emmervollkornmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pr. Salz  
100 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
60 g Pistazienkerne  
60 g Pinienkerne

## 1 Mürbeteig zubereiten:

Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Vollkornmehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig dritteln. Jedes Teigdrittel zu einer etwa 3 cm dicken und 25 cm langen Rolle formen. Die Rollen abdecken und so lange in den Kühlschrank legen, bis sie fest geworden sind (etwa 30 Min.).

## 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 3 Die Teigrollen auf das Backblech geben und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die Stangen kurz abkühlen lassen, dann jede Stange mit einem Messer schräg in etwa 10 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Die Cantuccini mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cantuccini in gut schließenden Dosen lagern (etwa 2 Wochen).

