

Müsli-Cantuccini

Der italienische Klassiker mit Schoko-Müsli

etwa 40 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Knetteig:

180 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
60 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
125 g Dr. Oetker Vitalis
Schokomüsli klassisch
2 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Teig in 3 gleich große Portionen teilen und zu 3 Stangen (etwa 30 cm) formen. Die Teigstangen auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Die Stangen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und etwas abkühlen lassen. Dann in 1,5-2 cm breite Scheiben schräg schneiden. Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf dem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilen und nochmals backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 4 Wochen haltbar.

