

Weihnachts-Cantuccini

Cantuccini mit knackigen Haselnüssen und Nougat, abgerundet durch ein Weihnachtsgewürz.

etwa 64 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

175 g Zucker

1 Pr. Salz

50 g weiche Butter

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

2 EL Aprikosenkonfitüre

50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Wie backe ich Cantuccini zu Weihnachten?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Nougat in sehr kleine Würfel schneiden. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Haselnüsse und Nougat, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss Haselnüsse und Nougat unterkneten.

- 2 Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jedes Stück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Die Rollen mit Abstand auf das Blech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die noch nicht durchgebackenen Gebäckstangen mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche oder ein Brett ziehen und etwa 15 Min. abkühlen lassen.
- 5 Jede Stange mit einem scharfen Messer schräg in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und fertig backen. **Herdeinstellung: siehe oben**

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cantuccini lassen sich in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen aufbewahren.

