

# Weihnachts-Cantuccini

Gebäck nach italienischer Art mit knackiger Haselnuss, Karamellstückchen, Schokolade und Weihnachtsnote.

etwa 64 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

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  
Dr. Oetker Back mich Haselnuss, Karamell & Schoko

Wie backe ich Cantuccini zu Weihnachten?:

## 1 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Back mich, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss Back mich 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.**

Das Gebäck 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.

