

CANTUCCINI & KAFFEESAND

Die Cantuccini oder auch Cantucci (Biscotti die Prato) ist ein Mandelgebäck aus der Provinz Prato bei Florenz. Es wird immer doppelt gebacken und somit, ähnlich wie Zwieback mürbe und haltbar. Klassisch werden sie mit dem italienischen Süßwein Von Santo gegessen.

Zutaten für Cantuccine

200 g	ganze Mandeln
1 Stk.	Bio Zitrone
120 g	Butter
400 g	Mehl
1/2	Backpulver
20 g	Vanillezucker
200 g	brauner Zucker
3	Eier
1 Prise	Salz

Zutaten für Kaffeesand

250 g	Butter
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1/2 TL	Salz
2 EL	Schlagsahne
350 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
1 EL	Kaffeebohnen
2 EL	brauner Zucker

Zubereitung Cantuccine

Mandeln in einer Pfanne rösten und beiseite stellen.

Weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanille Zucker verrühren. Die Schale der Zitrone abreiben und hinzugeben, nun die restlichen Zutaten hinzugeben und rühren. Anschliessend die Mandeln unter den Teig kneten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit bemehlten Händen in 4 Teile aufteilen und 4 Stränge (dickere Würste) formen. Auf der mittleren Schiene 25 min. backen. Im Anschluss das Blech aus dem Ofen nehmen und die Stränge diagonal schneiden (ca. 5 cm dick). Nun die Stücke auf das Blech legen und weitere 10 min. backen.

Zubereitung Kaffeesand

Die feste Butter in Würfel schneiden und mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Sahne dazugeben und so lange weiter rühren, bis die Masse hell und cremig ist.

Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Alles mit den Knetbacken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten, dabei zügig arbeiten - dann wird der Keks schön mürbe. 1/3 vom Teig abnehmen und mit 1 bis 2 TL Kakao kurz verkneten. Die Kaffeebohnen fein hacken oder in einem Mörser fein zerstoßen. Den hellen Teig in zwei gleich große Teile aufteilen.

Eine Kastenform (etwa 22 cm Länge) mit Frischhaltefolie auslegen und 1 bis 2 EL Krümelkandis gleichmäßig auf den Boden streuen. Den hellen und dunklen Teig im Wechsel in die Form schichten, dabei die Schichten mit dem restlichen Kakaopulver bestäuben und mit den zerkleinerten Kaffeebohnen bestreuen. Zum Schluss den restlichen Krümelkandis darüberstreuen. Den Teig in der Form für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Den Teig aus der Form heben und von der schmalen Seite in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Dafür am besten ein schmales, scharfes Messer nehmen, denn der Teig ist sehr mürbe und zerbröseln leicht.

Die Teigscheiben längs halbieren und vorsichtig auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Auf der unteren Schiene im Backofen etwa 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, kalt sind die Plätzchen stabiler.