

Apéro Cantucci

Bei Elisabeth habe ich diese Cantucci gegessen – und einfach versucht, sie «nachzubacken».

Zutaten

Für 70 bis 100 Cantucci

- 500 g Weissmehl
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 Tüte Backpulver
- 7 Eier
- 3 kleine Peperoncini, fein geschnitten
- 250 g Oliven in Scheiben geschnitten
- 120 g Baumnüsse gehackt
- 0.5 TL Pfeffer
- 1.5 TL Salz
- 1 EL Provenzalische Kräuter



Zubereitung

Mehl, Käse und Backpulver in einer Schüssel mischen. Oliven, Nüsse und Peperoncini schneiden und der Mehlmischung begeben. Eier mit Pfeffer, Salz und Kräutern schaumig schlagen, zum Mehl geben und zu einem Teig kneten.



Den Teig in vier Portionen aufteilen und daraus flache, lange Brotlaibe formen. Dabei mitberechnen, dass der Teig etwas aufgeht.

Brotlaibe auf ein Blech mit Backpapier legen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Laibe herausnehmen, etwas abkühlen lassen und leicht schräg in rund 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auch 2 Backbleche legen und mit Umluft 200 Grad gut 10 Minuten backen. Nach 5 Minuten Cantucci wenden und fertig backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Man kann die Apéro Cantucci variieren: Mandeln, gedörrte Tomaten, Rosmarin, Bündnerfleischwürfel, Speckmökli ...

[Zum Blogbeitrag](#)