

Orangen - Cantucci

Die Kombination von Orangen, Schokolade und Mandeln lässt Italien-Atmosphäre aufkommen. Die Mengenangaben geben Cantucci für Familie, Freunde und Bekannte 😊.

Zutaten

1.2 kg	Mehl
2 Tüten	Backpulver
400 g	Mandeln mit Schale
150 g	gemahlene Mandeln
600 g	Rohrzucker
300 g	Orangeat
9	grosse Eier
1 TL	Salz
3	Bio-Orangen, Schale gerieben
3 EL	Grand Marnier
300 g	ganze, ungeschälte Mandeln
300 g	Kuvertüre



Zubereitung

Zuerst den Backofen auf 220 Grad aufheizen. Mandeln auf Backpapier auf ein Blech geben und etwas Zucker darüber streuen. Haushaltzucker schmilzt bei 186 Grad. Mandeln rund 10 Minuten backen und dann abkühlen lassen. Grob hacken.



Mehl, Backpulver, Salz, gemahlene Mandeln, Rohrzucker, die abgeriebene Orangenschale und das Orangeat in eine Schüssel geben und verrühren.

Eier, Rohrzucker und Grand Marnier schaumig schlagen. Und zur Mehlmasse geben. Zur Mehlmischung geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Die grob gehackten Mandeln in den Teig kneten.

Lange Teigrollen von etwa 3 Zentimeter Durchmesser formen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen und Laibe 20 Minuten in der Ofenmitte backen.

Abkühlen lassen und dann leicht schräg in Scheiben von 1.5 Zentimeter Breite schneiden.

Scheiben auf das Blech stellen und nochmals 8 Minuten fertigbacken. Ofen ausschalten und eine Viertelstunde trocknen lassen. Mit einer eingeklemmten Holzgabel die Türe einen Spalt offenlassen, damit die feuchte Luft entweicht.

Cantucci abkühlen lassen.

Entweder gleich verpacken oder mit Kuvertüre versehen. Nach Belieben etwas Orangenaroma aus der Tüte über die Glasur streuen.



[Zum Blogbeitrag](#)