



Weihnachtliche Ingwer Cantuccini

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Die traditionellen Toscanischen Plätzchen, heiß geliebt zum Kaffee oder Vino Santo

Zutaten

- Für ca. 50 Stück:
- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 40 g kandierter Ingwer, fein gehackt
- 150 g brauner Zucker
- 1 Tl Backpulver
- 2 ganze Eier
- Mark ½ Vanilleschote
- 25 g Butter
- 150 g ungeschälte Mandeln
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Dinkelmehl mit 1 Prise Salz, Zimt, Vanillemark, den Eiern, Zucker, Butter und Backpulver mit den Knethaken zu Streuseln mengen, verkneten.

Schritt3

Heraus nehmen und rasch mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchwirken; den Ingwer und die ganzen Mandeln unter kneten.

Schritt4

Den Teig in 5 Portionen teilen und 3 cm dick, 20 cm lang rollen.

Schritt5

Einzel in Klarsichtfolie einrollen, wenigstens 3 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank legen.

Schritt6

Den Backofen auf 200 °C Ober / Unterhitze vor heizen, mit Umluft genügen 175 ° C.

Schritt7

Die Teigrollen nebeneinander auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und auf der mittleren Schiene 12 min. backen.

Schritt8

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Sägemesser in Scheiben schneiden. Wieder nebeneinander zurück aufs Backblech legen und bei gleicher Temperatur 8 - 10 min. zu Ende backen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach, heiß geliebt, problemlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliche-ingwer-cantuccini/>