

Canbuccini

Zutaten (für 40 - 50 Stück):

250 g Mehl
175 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
25 g Butter
2 Eier
2 EL Mandellikör (Amaretto)
12 Tropfen Bittermandel-Aroma
200 g ganze Mandeln



Zubereitung:

1) Mehl, Zucker, Vanilleextrakt, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen. Butter, Eier, Mandellikör und Bittermandel-Aroma dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Die Mandeln hinzufügen und unter den Teig kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

2) Den Ofen vorheizen auf 175°C Umluft.

3) Den Teig in 5 gleich große Teile teilen.

Die Hände mit etwas Mehl bestäuben, da der Teig etwas klebrig ist.

Die 5 Teig-Stücke zu Rollen formen (ca. 4 cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen für 12 - 15 Minuten backen, danach abkühlen lassen.

4) Die Rollen mit einem scharfen Messer schräg in Scheiben schneiden (ca. 1 - 1,5 cm breit).

Die Scheiben auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und bei 175°C Umluft für 8 - 10 Minuten rösten.