

Lebkuchen-Cantucci

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen/Trocknen: ca. 40 Min.

Ergibt ca. 70 Stück

3 Eier

250 g Zucker

2 Prisen Salz

1 EL Lebkuchengewürz

350 g Mehl

¼ TL Backpulver

150 g Haselnüsse, geröstet, etwas abgekühlt

100 g ungesalzene, geschälte Pistazien

1. Eier, Zucker, Salz und Lebkuchengewürz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Haselnüsse und Pistazien begeben, zu einem feuchten, festen Teig zusammenfügen.

Formen: Teig in 2 Portionen teilen, auf reichlich Mehl zu Rechtecken von je ca. 2½ cm Dicke formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen/Trocknen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft). Hitze auf 150 Grad reduzieren. Herausnehmen, etwas abkühlen, längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf drei Bleche verteilen. Cantucci ca. 20 Min. (Heissluft) trocknen lassen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Monat.

