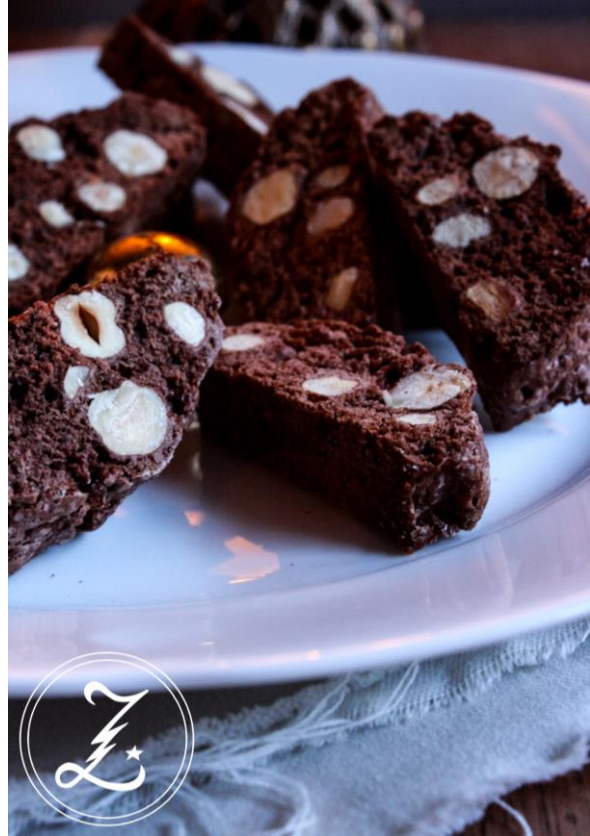

Weihnachtscantuccini

für ca. 50 Stück

225g Mehl
25g Kakao
175g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TI Backpulver
1 TI Spekulatiusgewürz
25g Butter
2 Eier
2 El Wasser
12 Tropfen Rumaroma
200g ganze Haselnüsse oder Mandeln



In einer Rührschüssel Mehl, Kakao, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver und Spekulatiusgewürz miteinander vermischen. Dann Butter, Eier und einen Esslöffel Wasser dazu geben und mit den Knethaken vom Rührgerät zu einem Teig kneten. Eventuell noch den zweiten Löffel Wasser dazu geben, aber der Teig sollte in etwa ein klebriges Monsterchen sein, das einen nie wieder loslassen möchte.

Dazu kommen jetzt noch die Nüsse, einfach grob unterarbeiten. Den Teig dann auf ein Stück Frischhaltefolie bugsieren und darin eingewickelt eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Dann den Teig aus dem Kühlschrank holen und in vier bis fünf Teile aufteilen und zu langen Würstchen formen. Das muss nicht besonders gleichmäßig aussehen, dafür sind zu viele Nüsse im Teig. Hauptsache ist, dass die Teigwürste ungefähr die gleiche Dicke haben, ca. 4cm breit. Nun gehts für ca. 12-15 Minuten in den Backofen.

Danach dürfen die „Brote“ erstmal abkühlen, bevor sie in die typische Cantucciniform geschnitten werden. Einfach wie ein Baguette etwas schräg in Scheiben schneiden und zurück aufs Blech legen. Bei mir haben nicht alle auf ein Blech gepasst, den Rest dann auf einem weiteren Blech verteilen.

Die Bleche nacheinander nochmal für 8-10 Minuten zurück in den Ofen schieben und die Cantuccini auf einem Gitter auskühlen lassen.
