



## Xenia bakes



### Cantuccini etwa 80 Stück

Cantuccini sind nun nicht als typisches Weihnachtsgebäck bekannt. Die harten, italienischen Mandel-Kekse schmecken das ganze Jahr zu Espresso oder frischem Weisswein.

Vor unzähligen Jahren habe ich aber mal in einer Frauenzeitschrift ein Rezept für „weihnachtliche Cantuccini“ entdeckt. Die waren dann mit Pistazien, anstatt Mandeln. Fand ich lekker, hab ich gebacken. Und im Laufe der Jahre haben sich zwei Varianten fest in unsere weihnachtliche Mischung geschlichen. Zuletzt nach einigem Suchen und Probieren nun auch in der veganen Variante.

Das wunderbare: Der Teig ist einfach. Und man kann an Nüssen alles hinein werfen, was einem selbst schmeckt und so unendlich viele Varianten selbst erdenken.

### Zutaten

250 g Dinkelmehl (Type 630)  
250 g Weizenmehl (Type 405)  
250 g Zucker  
30 g Stärke  
1 TL Backpulver  
120 ml Sonnenblumen oder Rapsöl  
120 ml Sojamilch  
Bittermaldelaroma  
25 ml Amaretto  
Vanille  
200g Mandeln

1. Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten.
2. Die Nüsse untermischen.
3. Den Teig in vier gleich grosse Teile aufteilen. Aus jedem Teil eine längliche Stange formen. Und aufs Backblech setzen.
4. Hände anfeuchten und über die „Brote“ streichen. Das sorgt für einen schöne glatte Kruste beim backen,
5. Ofen auf 180° Grad Obe/Unterhitze vorheizen. Umluft nicht gut geeignet. 45 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen nehmen. Sobald man sie anfassen kann in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Messer mit Sägeklinge und sägenden Bewegungen.
7. Die Scheiben nun mit einer Fläche auf das Blech und einer Fläche nach oben geben und erneut 5 – 10 Minuten Trocken backen.

Xenia's Weihnachts-Varianten:

1. Tausche die Mandeln gegen eine 50/50 Mischung aus Pistazien und Cranberries aus. Anstatt Vanille, nimm Lebkuchengewürz für den Teig.
2. Tausche die Mandeln gegen geröstete und gesalzene Erdnüsse aus.

