

## **Weihnachts-Cantuccini**

Die Klassiker aus der Toskana sind das ganze Jahr über zu genießen. Am besten schmecken sie zu einem Glas Vinsanto, Kaffee oder Tee in den die knusprigen Kekse getunkt werden.

### **Zutaten**

175 g Mandeln (geschält oder ungeschält) oder 100 g Kokosflocken für Allergiker  
250 g Mehl  
160 g Zucker  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Vanilleschote, ausgekratzt  
5 Tropfen Bittermandelöl oder 5 Tropfen Vanille-/Orangenöl nach Geschmack  
1 Prise Salz  
25 g Butter, weich oder 25 g Margarine  
2 Eier oder 80 g Apfelmus für die vegane Variante  
1 Bio-Orange gross, unbehandelt (nur die Schale)  
0,5 Teelöffel gemahlener Zimt  
0,25 Teelöffel gemahlene Nelken  
  
1 Glas zum Aufbewahren der Cantuccini

### **Zubereitung**

1. Die Orangenschale fein reiben.
2. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Mark der Vanilleschote, Bittermandelöl oder Vanille-/Orangenöl, Salz, Eier oder Apfelmus und Butter oder Margarine gut verkneten. Zimt, Nelken und die fein geriebene Orangenschale dazugeben.
3. Die Mandeln oder die Kokosflocken unterkneten. Den Teig 30 Minuten lang kühl stellen.
4. Den Teig in 6 Stücke schneiden und jedes zu einer etwa 25 cm langen Rolle formen. Die Rollen in Zucker wälzen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Rollen mit ausreichend Abstand darauf legen.
5. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 190 °C backen.
6. Etwas abkühlen lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Mit der Schnittfläche nach hinten auf das Backblech legen und weitere 10 Minuten bei 190 °C backen. Die Cantuccini müssen am Ende goldbraun sein.
8. Auskühlen lassen und in einem verschlossenen Glas aufbewahren.