



**Uli Helm**  
Vertrieb international



## Tipp



Wenn Du die klassischen harten Cantuccini bevorzugst, backe die erkalten Streifen noch einmal für circa 5 Minuten bei 220 °C.

4 Eier

500 g Zucker

1 Prise Salz

500 g Mehl

1 TL Backpulver (gestrichen)

300 g Mandeln sehr grob gehackt

1. Aus den Zutaten einen Teig kneten.
2. Mit bemehlten Händen ca. 6-8 Stangen formen und mit genügend Abstand auf ein vorbereitetes Blech legen.
3. Bei 180 °C etwa 20 Minuten hellbraun backen (ca. 4 Stangen pro Blech).
4. Die Stangen noch warm mit einem scharfen Messer in schräge Streifen schneiden.



# Cantucci