

Einkorn-Cantuccini

Zutaten

200 g	Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln
250 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
160 g	Zucker
2	Eier
40 g	Butter – sehr weich
3 EL	Cognac oder Weinbrand
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz



Zubereitung

- Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- **40 g Zucker** drüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. **Vorsicht** - der Zucker darf nicht zu dunkel werden.
- Einkornmehl, restlicher Zucker, Eier, Cognac, Zimt, Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- Karamellierte Nüsse zugeben und ebenfalls unterkneten.
- Den Teig in **3 gleiche Stücke** teilen und jeweils zu einer Rolle mit ca. **5 cm Durchmesser** formen.
(Das geht am besten, wenn du zuvor ein paar Tropfen Öl in den Händen verreibst. So bleibt der klebrige Teig nicht an den Händen hängen.)
- Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Bei **180°C (Umluft)** auf der mittleren Schiene **für 30 Minuten** backen.
- Teigrollen abkühlen lassen.
- Die Rollen auf einem Brett in ca. **1,5 cm breite** Scheiben schneiden. Am besten geht das mit einem Brotmesser.
- Cantuccini zurück auf das Backblech legen und nochmals **10 Minuten bei 180°C** goldbraun und knusprig backen.