



Cranberry-Cantuccini

knackig, fruchtig, nussig

Zubereitung

1. Backofen auf 190 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Die Nüsse und die Cranberrys fein hacken. Zusammen mit Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Lebkuchengewürz, Butter und Eier zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 Rollen formen. Die Rollen mit Abstand auf die Backbleche setzen und 20 Minuten bei 190 °C auf der mittleren Schiene backen. Anschließend auf den Backblechen abkühlen lassen.
4. Die Backofentemperatur auf 160 °C reduzieren. Die Rollen vorsichtig mit einem scharfen Messer in schräge, dicke Scheiben schneiden. Mit Abstand auf die Bleche verteilen und 13-15 Minuten auf der mittleren Schiene trocknen lassen.
5. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der abgekühlten Cantuccini mit einer Seite in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 150 g Nusskernmischung
- 80 g Cranberries, getrocknet und gesüßt
- 200 g Rübenzucker
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 100 g Ecuador Edelbitter 70%

Weitere Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 30 g Butter
- 2 Eier