

CANTUCCINI NERI

von
KochRaum Sabrina Cipolla
kochraum.ch

500 gr Mehl
500 gr brauner Zucker
1 Esslöffel Backpulver
4 Esslöffel Aktivkohle
5 Eier verquirlt
200 gr Aprikosen getrocknet
100 gr Datteln
100 gr Pinienkerne
100 gr Mandeln ohne Haut
100g Haselnüsse
2 Esslöffel Fenchelsamen gemörsert
2 abgeriebene Zitronenhäute

Die Aprikosen und Datteln in kleine Stücke von ca. Pinienkerngrösse zerteilen und den Ofen mit Unter- und Oberhitze auf 180° aufheizen

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Aktivkohle mischen und nach und nach Eier, Aprikosen, Datteln, Pinienkerne, Mandeln, Haselnüsse, Fenchelsamen und Zitronenhäute dazugeben und gut verkneten. Den Teig für etwa 30 Minuten kaltstellen.

Den Teig in 6 gleiche Teile schneiden und zu Rollen von ca. 3 cm Durchmesser und etwa 25–30 cm Länge formen (Achtung: je nach Backofengrösse evtl. mehr als sechs Rollen formen, damit der Teig auf das Backblech passt). Der Teig ist sehr klebrig, wenn der Teig etwas kühl bleibt, geht es fast am besten. Das Blech mit Backpapier auslegen, die Rollen mit mindestens 6 cm Abstand auflegen und leicht flachdrücken.

Die Teigrollen im vorgeheizten Ofen für 25 Minuten backen, dann herausnehmen und für etwa 10 Minuten abkühlen lassen und gleichzeitig die Ofentemperatur auf 140° reduzieren. Die Rollen schräg in ca. 5–10 mm breite Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche aufliegend zurück auf das Backblech geben.

Die Scheiben im weniger heissen Ofen nun noch einmal für 10 Minuten backen, danach herausnehmen, auskühlen lassen und am besten in einer geschlossenen Bleckdose aufbewahren.

Guten Appetit wünscht
atelier-noir.com

Rezeptgeber*in

Zutaten

Vorbereitung

Zubereitung Teig

Teig formen

erstes Backen

zweites Backen

