



# Cantuccini

## ALLA MANDORLA



1. In einer Pfanne Mandeln unter Rühren kurz anrösten, abkühlen lassen.
2. Backofen auf 175° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel 3 Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Bittermandelöl cremig rühren. 3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach unter die Eigelbmasse ziehen.
3. Abgeriebene Schale von 1 Zitrone und die gerösteten Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver mischen, sieben.
4. 2 cm dicke Teigrollen formen und aufs Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 35 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Herausnehmen, sofort mit einem scharfen Messer in 1 cm breite schräge Stücke schneiden. Abkühlen lassen, luftdicht verpackt aufbewahren.

