



## CANTUCCINI

von Christine Schreiner

- 2 Eier
- 2 Dotter
- 200g Feinkristallzucker
- 200g ganze Mandel (ungeschält)
- 300g glattes Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Backpulver

Backrohr auf 170° Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Eier mit Dotter, Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Mandel einrühren, Mehl mit Backpulver vermischen und einrühren.

Aus dem Teig sechs Stangen formen und auf das Backblech legen.

Im vorgeheizten Rohr 35-40 Minuten goldgelb backen.

Noch heiß in schräge Stücke schneiden!

Gutes Gelingen!

SCHEINER