Sonntagskuchen

Rezept von Rowena Redwanzaus der Sendung Kaffee oder Tee vom 20.11.2026

Weihnachts-Cantuccini **Für etwa 80 Stück**

Zutaten

1/2	Vanilleschote
310 g	Weizenmehl (Type 405)
225 g	Zucker
1 ¼ TL	Backpulver
2	Eier (Größe M)
30 g	zimmerwarm Butter
etwas	Amaretto (ersatzweise ein paar Tropfen Backaroma „Bittermandel“)
125 g	Haselnusskerne
100 g	Pistazienkerne

Außerdem:
Backblech
Backpapier für das Blech

Zubereitung:
1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen.
3. Das Vanillemark, das Mehl, das Backpulver und den Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.
4. Die Eier, die Butter und 1 Spritzer Amaretto zugeben und mit der Hand rasch zu einem Teig verkneten.
5. Die Haselnüsse und die Pistazien unter den Teig arbeiten.
Tipp: Nach Belieben können auch zusätzlich 2-3 EL getrocknete Cranberrys unter den Teig geknetet werden und der Teig mit 1 kräftigen Prise Lebkuchengewürz aromatisiert werden.
6. Den Teig zu 4-5 gleichmäßigen Strängen (ca. 20 cm lang und 2–3 cm Ø) rollen und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech legen.
7. Die Teigstränge im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte ca. 7 Minuten anbacken, dann die Rollen wenden und weitere ca. 5 Minuten anbacken..
8. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Teigstränge auf dem Blech auf einem Rost 5-8 Minuten abkühlen lassen.
9. Die Teigstränge mit einem Sägemesser schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
10. Die Stücke mit der Schnittfläche nach oben auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und weitere ca. 10 Minuten im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte goldbraun und knusprig backen.
11. Die Cantuccini vorsichtig vom Blech auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.
Tipp: Nach Belieben können die ausgekühlten Cantuccini mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre überzogen werden. Dafür 200 g gehackte Zartbitterkuvertüre in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad temperieren, die Cantuccini zur Hälfte darin eintauchen und auf ein Gitter geben, mit gehackten Pistazien bestreuen und die Kuvertüre vollständig trocknen lassen.
13. Die Weihnachts-Cantuccini halten sich in einer Blechdose luftdicht verpackt etwa 2 Wochen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/plaetzchen-rezept-weihnachts-cantuccini-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.