

Lakritz Cantucci



Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 3 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Teel. Vanillezucker
- 1 Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Essl. Lakritzpulver
- 125 g Zartbitterschokolade
- 4 weiche Lakritzbonbons
- 140 g Mandeln
- 1 Eiweiß zum Bestreichen
- 3 Essl. Rohrzucker

Anleitung

- Zuerst werden Butter, Zucker, Eier, Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Lakritzpulver miteinander vermengt. Dann wird die Schokolade kleingehackt und unter den Teig gemischt. Nun die Bonbons in kleine Stückchen schneiden und die Mandeln grob hacken und beides in den Teig rühren.
- Jetzt wird der Teig in drei gleichgroße Würste auf Backblechlänge gerollt. Diese Streifen werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt, mit Eiweiß bestrichen und mit dem Rohrzucker bestreut.
Im vorgeheizten Ofen bei 175°C auf der mittleren Schiene für 20 – 25 Minuten backen.
- Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Cantucci-Stangen für circa 10 Minuten abkühlen lassen.
Die Temperatur im Ofen auf 150°C senken.
- Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben nochmals für 10 Minuten im Ofen nachbacken. Dann die Lakritz-Cantucci (wirklich) vollständig abkühlen lassen und bis zum Knabbern in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Bitte nicht wundern: Beim Backen werden die Cantucci ganz weich, aber nach dem Abkühlen sind sie wieder ganz fest und knusprig!