

# Weihnachts- Cantuccini

## **Zutaten**

100 g	ganze Haselnüsse
1 bis 2	Eier
50 g	Butter oder Margarine
170 g	Zucker
½ EL	Lebkuchengewürz
100 g	gemahlene Mandeln
250 g	Mehl
½ TL	Backpulver

## **Zubereitung**

Die Eier, das weiche Fett und den Zucker schaumig rühren. Das Lebkuchengewürz, die gemahlene Mandeln und das Mehl dazugeben. Zum Schluss die ganzen Haselnüsse dazugeben. Aus dem Teig ca. 2 cm breite lange Rollen formen.

Den Backofen auf 180 °C, Umluft auf 160 °C vorheizen. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 18 bis 20 Minuten backen.

Die Teigrollen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Teigscheiben nebeneinander flach auf das Backblech legen und bei gleicher Temperatur nochmal 10 bis 12 Minuten weiterbacken bis die Kekse hart und trocken sind.

